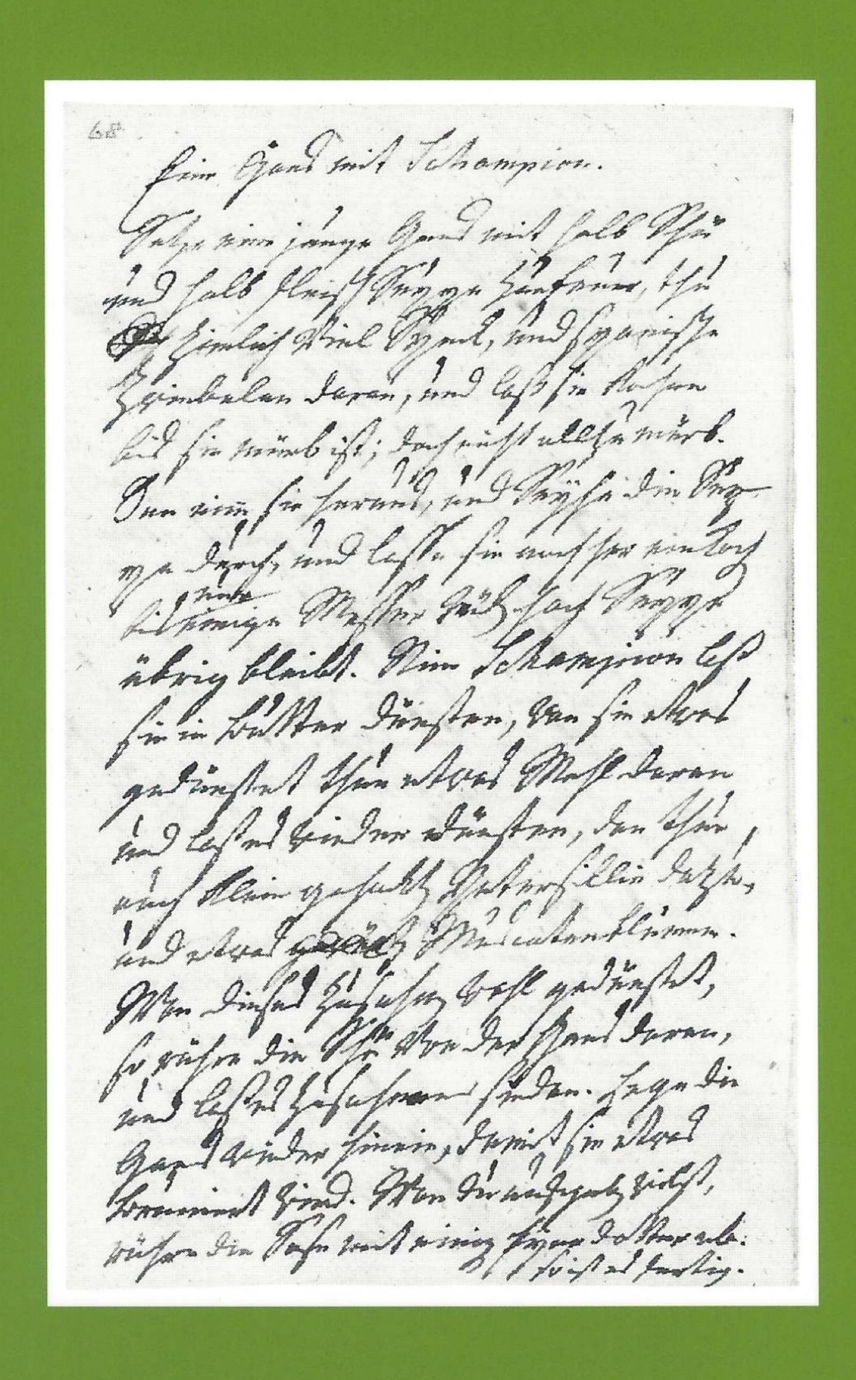
»Thue ein Häferl Wein ...« – Das Kochbuch der Eva König

Rezepte von Lessings Frau

HERAUSGEGEBEN VON ELKE BAUER
UND HELMUT BERTHOLD



KLEINE SCHRIFTEN ZUR AUFKLÄRUNG
HERAUSGEGEBEN VON DER LESSING-AKADEMIE
WALLSTEIN VERLAG · GÖTTINGEN

Kleine Schriften zur Aufklärung

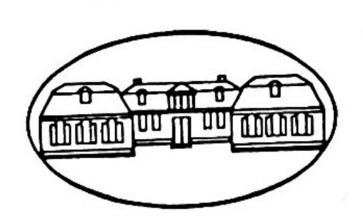
HERAUSGEGEBEN VON DER LESSING-AKADEMIE
WOLFENBÜTTEL

17

»Thue ein Häferl Wein ...« – Das Kochbuch der Eva König

Rezepte von Lessings Frau

Herausgegeben von Elke Bauer
und Helmut Berthold



LESSING-AKADEMIE · WOLFENBÜTTEL

WALLSTEIN VERLAG · GÖTTINGEN

Redaktion: Helmut Berthold

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet
diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet
über http://dnb.d-nb.de abrufbar.

www.wallstein-verlag.de
Umschlagabbildung: »Gans mit Schampion«
Herzog August Bibliothek, Wolfenbüttel
Vom Verlag gesetzt aus der Times Antiqua
Druck: Hubert & Co, Göttingen
ISBN 978-3-8353-1241-8

Inhalt

Vorbemerkung

Die vorliegende Publikation des Koch- oder Rezeptbuchs von Eva König ist ein seit langem verfolgtes Vorhaben. Angekündigt wurde es bereits in der Edition des Briefwechsels zwischen Lessing und Eva König: *Briefe aus der Brautzeit* von Wolfgang Albrecht aus dem Jahr 2000; Elke Bauer und Elisabeth Blakert hatten die Transkription des Wolfenbütteler Manuskripts abgeschlossen und die wichtigsten Arbeiten am Glossar erledigt, der Wallstein Verlag sein Interesse an einer Publikation bekundet, und doch dauerte es, verzögert durch berufliche und familiäre Veränderungen, noch einige Jahre, bis die geplante Publikation durch die Lessing-Akademie erneut angeregt und im Jahr 2012 unter Federführung von Elke Bauer endlich abgeschlossen wurde. Verschiedenen Personen ist dafür Dank zu sagen, Dr. Elisabeth Blakert für die Vorarbeiten, Professor Erich Unglaub (Wolfenbüttel/Braunschweig), der energisch auf das Erscheinen des Bandes in den *Kleinen Schriften zur Aufklärung* drängte, Esther Schmalkuche und Martina Fassbinder in der Lessing-Akademie für ihre Mitarbeit, und Dank für seine Geduld gilt auch dem Wallstein Verlag.

Die Rezeptsammlung Eva Königs findet sich in einem der wenigen von ihr überlieferten Dokumente, einem »kleinformatigen, teilweise unbeschriebenen«[1] Notizbuch, das in der Wolfenbütteler Herzog August Bibliothek als »Henneberg Nr. 7« unter den so genannten ›Lessingiana‹ aufbewahrt wird;[2] es handelt sich um eine Dauerleihgabe der Familie Henneberg, den Nachkommen von Evas ältester Tochter Amalia und deren Mann Georg Konrad Henneberg. Das Notizbuch, eine von fremder Hand paginierte Kladde mit festem Papier von guter Qualität, enthält neben den hier erstmals für eine Buchpublikation edierten Kochrezepten sowohl ein Rezept zur Herstellung von Haarpomade wie einer Handcreme (»Hand Deig«), daneben eine Aufstellung von Haushaltskosten, einen Vermerk zu verschiedenen Brief- und Paketsendungen, eine Strickanweisung für Neapolitanische Strümpfe, eine Waschanleitung für Seidenstrümpfe, ferner die Adresse eines Wiener Barons, dem wollene Strümpfe und eine Schlafrockbinde zugehen, sowie Notizen der Wienreisen Eva Königs aus den Jahren 1770-72, oft Entfernungen

und Reisezeiten zwischen den verschiedenen Etappenzielen angebend. Die sparsamen und unvermittelt abbrechenden Notate wurden in Wolfgang Albrechts oben erwähnter Ausgabe *Briefe aus der Brautzeit* in der Bearbeitung von Elke Bauer und Elisabeth Blakert publiziert.[3]

Das Notizbuch, ein in vieler Hinsicht ungewöhnliches Dokument, wird von beiden Seiten geführt: von den Reiseaufzeichnungen und Rezepten aus gesehen, beginnen die Kosteneinträge, auf dem Kopf stehend, vom Ende her und kreuzen die Rezeptseiten an späterer Stelle (Abb. 6, S. 68). Zudem sind viele Seiten unbeschrieben; der Grund erschließt sich aus der Anordnung der heterogenen Notizen zwar nicht mit Gewissheit, doch hat die Verfasserin vermutlich schon bald verschiedene Rubriken ihrer Notizen im Sinn gehabt und ihnen vorsorglich Raum gelassen.

Alle Notizen stammen aus der Zeit der beiden Reisen nach Wien, die Eva König unternahm, um neben den Hamburger Geschäften auch die dortigen ihres im Jahr 1769 in Venedig verstorbenen Mannes Engelbert König zu regeln – die erste Reise datiert von August 1770 bis Mai 1771, die zweite von Februar 1772 bis Mai 1775. Während die Tagebuchnotizen vor allem während der ersten Reise entstanden, bleibt unklar, wann die fast siebzig Rezepte notiert wurden, und das gilt auch für ihre Überlieferung. Tinte und Schreibduktus der Aufzeichnungen lassen allerdings vermuten, dass Eva König die Einträge in mehreren Etappen notiert hat, die saubere, von nur wenigen Korrekturen durchsetzte Schrift, dass sie aus vorliegenden Rezeptsammlungen abgeschrieben wurden. Wir wissen nichts darüber, welche Rezepte sie in der kurzen Zeit der Ehe mit Lessing ausprobiert haben mag und wie streng sie die Küchenarbeit ihrer Köchin Clara Gundermann beaufsichtigt hat. Übrigens hat Lessing zwar während seiner desaströsen Italienreise 1775/76 selbst Kochrezepte notiert, doch ist in der vorausgehenden Korrespondenz der beiden selten vom Essen die Rede – sieht man davon ab, dass Lessing gelegentlich Erbsen oder Bohnen in Fässern nach Hamburg schickt, was noch nichts zur Kochkunst sagt.

Deren Überlieferung in schriftlicher Gestalt, jahrhundertelang nur von der klösterlichen Küche bekannt, etablierte sich im Laufe des 18. Jahrhunderts, als auch die Töchter aus gutem Haus die

Schrift als willkommene Gedächtnisstütze nutzten. Dem Interesse an der Zubereitung neuer Gerichte kommt, mit den Worten des Lehrers und Kulturwissenschaftlers Hans Wiswe, »das Interesse am Versuch entgegen, das vielen Köchen und auch Hausfrauen zu allen Zeiten eigen gewesen« sei – *variatio delectat* gilt also auch hier, und es erstaunt im 21. Jahrhundert niemanden mehr, dass, wer andernorts »ein wohlschmeckendes Gericht kennenlernt, sich an ihm auch erfreuen möchte, wenn er wieder daheim ist.«[4]

Schon den frühen Rezeptsammlungen waren stereotype Formulierungen eigen, etwa die seit mittelalterlichen Zeiten geläufige Anfangsfloskel ›Nimm ein …‹ sowie die Schlussformel ›so wird es schön‹ – was sich nicht nur auf das Anrichten, »sondern auch auf den Wohlgeschmack des Essens bezog.« Charakteristisch war lange Zeit zudem die Ungenauigkeit der genannten Mengenangaben für die Zutaten, was wohl kaum jemanden zu stören schien, da die Maße ohnehin »von Stadt zu Stadt ganz unterschiedlich waren.«[5] Die heute geläufige Formel ›Man nehme‹ wurde erst zum Ende des 18. Jahrhunderts gebräuchlich und fand dann vor allem durch Henriette Davidis' *Praktisches Kochbuch* Verbreitung.

Auch wenn unklar bleibt, ob Eva König die Rezepte der eben erst aufkeimenden Kochbuchliteratur oder privaten Rezeptsammlungen entnommen hat, ihre Sammlung bezeugt nicht nur Interesse an fremden Gerichten, sondern die ihr eigene Umsichtigkeit, wo sie die Rezepte nach Kriterien gliedert: Zuerst die Aufläufe (›Koch‹ genannt), dann die ›Sulzen‹, das Eingemachte sowie die Säfte und ›Früchte-Sulzen‹ (nur die ›Gans mit Schampion‹ und die ›Griesknödeln‹ sind dazwischen geschoben), im Anschluss die Suppen.

Die Sprache, kurz und schmucklos, gleicht der auch heute noch gängigen Rezeptsprache; etwas rätselhaft bleiben die offenbar an Wiener Maßen orientierten Mengenangaben. Wer die Rezepte nachkochen möchte, sollte gelegentlich der Intuition und eigener Erfahrung vertrauen. Die wichtigsten der manchmal fremd anmutenden Zutaten und Zubereitungsformen erläutert das von Elke Bauer betreute Glossar. Manche Anweisung wie das Entsalzen der Butter oder das Anrühren in irdenem oder in Kupfer-Geschirr ist den Konservierungs- und Aufbewahrungsformen des 18. Jahrhunderts geschuldet.

Lebensbild der Eva König

Unabhängig und ohne Wissen der Autoren voneinander erschienen im Jahr 2005, fast zum selben Zeitpunkt, zwei Biographien über Eva König: Petra Oelkers *»Ich küsse Sie tausendmal«. Das Leben der Eva Lessing* und Paul Raabes Buch mit dem schlichten Titel *Eva König.*[1]

Trotz beider Bücher wissen wir relativ wenig von Lessings Frau. Beide Biographien bekunden viel Sympathie mit der Protagonistin und gehen weit über die Dokumentation bloßer Lebensdaten hinaus. Die Hamburger Autorin Petra Oelker, u. a. durch ihr Buch über die Theaterprinzipalin Caroline Neuber und als Verfasserin historischer Kriminalromane bekannt, schafft zwar keine fiktiven Zusammenhänge, setzt aber häufig Phantasie und Einbildungskraft ein, um wenigstens einige der vielen blinden Flecken im Leben Eva Königs aufzulösen, und auch Raabe muss, da angesichts der schmalen Quellenbasis Aussagen über die näheren Lebensumstände Eva Königs nur schwer zu treffen sind, häufig an das Vorstellungsvermögen der Leserschaft appellieren, vor allem mit Blick auf Eva Königs Kindheit.

Die Vorstellung, die man sich von Eva König macht, verdankt sich vor allem ihrer Korrespondenz mit Lessing,[2] einem Zeitraum also von etwas mehr als sechs Jahren. Außer dem Rezept- und Reisetagebuch geben nur wenig andere Dokumente über sie Auskunft, darunter einige in der Wolfenbütteler Herzog August Bibliothek aufbewahrte Briefe an die Tochter Amalia (Abb. 2, S. 21).

Keiner ihrer 109 Briefe an Lessing ist im Original erhalten; die in verschiedenen Ausgaben gebotene Textgestalt, zuletzt in der sorgfältig kommentierten Edition von Wolfgang Albrecht, beruht auf der Redaktion von Lessings Bruder Karl Gotthelf, der nicht nur mutmaßlich »diesen oder jenen Ausschnitt ausließ«, sondern, wie Hugh Barr Nisbet darlegt, auch Eva Königs Schreibweise an die Lessings anglich: »Sie schreibt mit beträchtlicher Ausdrucksfähigkeit und gebildeter Wortwahl, doch geht aus ihren erhaltenen Reisenotizen hervor, daß ihre Grammatik und ihre Rechtschreibung viel unregelmäßiger waren, als sie es in ihren von Karl Lessing edierten Briefen sind«.[3]



Abb. 1: Eva König, Ölbild von George Desmarées, 1770, Herzog August Bibliothek

Zwar ist im Wolfenbütteler Lessinghaus das 1770, während ihrer ersten Wienreise, in München angefertigte Ölbild von George Desmarées zu sehen, doch sind, außer dem von Lessing stammenden Spieltisch, keine Möbelstücke aus dem gemeinsamen Besitz und auch sonst keine ›Reliquien‹ von Eva selbst überliefert. Verschollen ist sogar das Grab Eva Lessings auf dem Wolfenbütteler Bürger-

friedhof, an das nur ein 1929 von den Nachkommen errichteter Gedenkstein erinnert.

* * *

Eva König hat drei Namen getragen, den letzten, als Lessings Frau, für die weitaus kürzeste Zeit. Geboren ist Eva Catharina Hahn am 22. März 1736 in Heidelberg als jüngstes von sieben Kindern, von denen zwei früh starben. Ihr Vater, Heinrich Caspar Hahn, ein Kaufmann und Textilwarenhändler, starb zwei Jahre nach ihrer Geburt, die Mutter Eva Catharina, eine geborene Gaub und Tochter eines Hutmachers, musste den Betrieb übernehmen – der frühe Tod des Mannes und die Übernahme der geschäftlichen Verantwortung zeigen eine auffällige Analogie in den Lebensgeschichten Evas und ihrer Mutter. Das Elternhaus, damals am Ende der einstigen Heidelberger Judengasse gelegen (1832 in ›Dreikönigstraße‹ umbenannt und inzwischen den originellen Namen ›Hauptstraße‹ tragend), ist noch heute zu sehen.

Die schlechte Quellenlage, namentlich zu Kindheit und Jugend der Kaufmannstochter, zwingt dazu, sich manches nur ›ausmalen‹ zu können; Raabe etwa vermutet, dass Eva, wie ihre Geschwister, »die Sprachen Welschlands, Frankreichs, und der Briten [...] gründlich«[4] kannte, als weitere Handelssprache vielleicht etwas Italienisch lernte und dass die Kinder durch Hauslehrer unterrichtet wurden. Petra Oelker geht noch einen Schritt weiter und fragt, wie eine solche Jugend hätte aussehen *können*, und auch wenn solche Veranschaulichungen idealtypisch ausfallen, wird darin doch manches jenseits der dürftigen Faktenlage sichtbar: »Eva, das Kind, das Mädchen, wird in der Küche und im Nähzimmer, beim Erbsenpflücken und Seifekochen vor allem die Dienstboten erlebt haben. Ebenso an den Waschtagen, zweimal im Jahr, wenn die Frauen mit den roten Händen ins Haus kamen, die Röcke hochbanden und eine ganze Woche lang Wasser vom Fluss herbeischleppten und Berge von Leibwäsche, Tisch- und Betttüchern in der [...] Lauge kochten [...]. Wenn die Bleichwiese hinter dem Haus von den Leintüchern ganz weiß war und der Geruch von Pottasche, Melisse und Lavendel durchs Haus zog.«[5]

Eva Königs allgemeine Bildung, ihre sichere Urteilskraft, ihr Sinn für Fragen der Literatur wie des geschäftlichen Metiers, ihr pointierter, geistreicher Briefstil, ihre Menschenkenntnis und so oft betonte Lebensklugheit, all diese Dinge werden ein Fundament in der persönlichen Unterweisung durch die Mutter erfahren haben; es ist auch anzunehmen, dass sie vom Unterricht der älteren Brüder profitiert hat; die Familie war fromm und wie die Familie Lessings lutherischen Glaubens. Eine »vortreffliche Erziehung« attestiert Erich Schmidt im Vokabular des 19. Jahrhunderts dem »aufgeweckten Mädchen«.[6] Sie wird in die praktischen Erfordernisse von Haushalt und Geschäft eingeführt worden sein und vielleicht als junge Frau auch Messen besucht haben; gegebenenfalls sicher die Frankfurter. Das größte Interesse wird den Tuchwaren als dem familiären Gewerbe gegolten haben, und so erscheint Petra Oelkers Vermutung, dass das junge Mädchen die »Qualität und Schönheit der Stoffe beurteilen [...], Bilanzen lesen und verstehen [musste], mit Kunden und Lieferanten verhandeln, mit Gläubigern und potenziellen Käufern, mit Vertretern der [...] Behörden«, wie eine frühe Vorwegnahme ihrer späteren Pflichten.[7]

Wie die junge Frau den Hamburger Kaufmann Engelbert König kennengelernt hat, auch dies ist nur zu vermuten, wahrscheinlich stand die Eheschließung mindestens am Anfang auch in einem ökonomischen Zeichen; ganz sicher erscheint dagegen das Glück der gemeinsamen Ehe. Man nimmt an, dass der Seidenhändler seine spätere Frau über den Hamburger Freund Hinrich Matthias Wegener kennengelernt hat, der Evas ältere Schwester Maria Amalia Hahn im Juli 1754 im Haus der künftigen Ehefrau geheiratet hatte, mit Engelbert König, auch dies nur Mutmaßung, als Trauzeugen.[8] Zwei Jahre später, kurz vor Evas eigener Hochzeit, wird Maria Amalia plötzlich und unerwartet in Hamburg versterben. Es ist kein gutes Omen für die Hamburger Zukunft der Königs und man hat auch darin, gewissermaßen invers, eine Analogie zum frühen Tod ihres Mannes gesehen.

* * *

Der Abschied aus Heidelberg im Jahr 1756 mit der Aussicht auf die Ehe in der großen Stadt war die erste große Veränderung in Evas Leben. Heidelberg zählte damals etwa 7.000 Einwohner, dagegen erschien Hamburg, noch innerhalb der Wallanlagen liegend und nur über die Fähre zu erreichen, mit ca. 90.000 Einwohnern die drittgrößte Stadt im deutschsprachigen Raum nach Wien und Berlin, als Metropole.

Nicht nur die äußeren Lebensverhältnisse bedurften der Gewöhnung, auch die Ausmaße der Stadt, das Nebeneinander von Weltläufigkeit und Armut, die kulturelle Aufgeschlossenheit, die hanseatische Art sich zu geben, die Sprache, das Klima, die Nähe zum Wasser. Vor allem änderte sich mit der Führung des Haushalts ihr gesellschaftlicher Status; mit den Verpflichtungen und Ablenkungen, den Promenaden auf dem Wall, dem gemeinsamen Besuch von Kaffeehäusern oder Teegesellschaften, privater Salons und Bibliotheken, des Theaters und der Oper usf. wurde das Leben Eva Königs ungleich repräsentativer.

Ein zeitgenössisches Porträt zeigt ihren Mann im Alter von 35 Jahren, gutaussehend, selbstbewusst, sympathisch, so wie die Lebenszeugnisse ihn beschreiben; einen »speciellen Freund« nennt ihn der in Fragen der Freundschaft wählerische Lessing in einem Brief an Gleim. Geboren ist Engelbert König 1728 in Lüttringhausen bei Elberfeld, als Sohn eines Lehrers und Organisten; er hat früh den Beruf eines Händlers für Stoffe und Textilien ergriffen, sich in Hamburg niedergelassen und dort noch in jungen Jahren das große Bürgerrecht erworben: ein geschäftstüchtiger, zielstrebiger, angesehener Mann.

Sieben Kinder kamen zwischen 1757 und 1768 zur Welt, von denen drei früh starben; dem ältesten, Theodor Heinrich (1757), folgten Maria Amalia, genannt Malchen (1761), Johann Engelbert (1765) und Friedrich Wilhelm, genannt Fritz (1768). Im Jahr 1767, nach dem Umzug der Königs vom alten Domizil »Bei der Börse« auf den vornehmen »Neuen Wall«, hatte die Freundschaft mit Lessing begonnen. Dass der seit Jahren bekannte Autor, dessen *Minna von Barnhelm* eben erschienen war, schon »nach anderthalb Jahren am 19. Oktober 1768 Pate bei der Taufe von Königs Jüngstem stand, zeigt, daß er zum engeren Familienkreis gehörte«.[9]

Zwei Jahre zuvor war Engelbert König in die Patriotische Gesellschaft, die »Hamburgische Gesellschaft zur Beförderung der Künste und nützlichen Gewerbe« aufgenommen worden. Er war ein kultivierter Mensch, 1763 hatten die Königs die Wolfenbütteler Bibliothek besucht und ihren Namen in die Besucherliste eingetragen. Nun verfolgte er weitreichende Pläne, avancierte vom Seidenhändler zum Seidenwarenfabrikanten und bewies Mut zum unternehmerischen Risiko, als er sich zum Bau einer Seidenmanufaktur für den Standort Wien entschied. Durch die geographische Lage und den Aufschwung der Seidenraupenzucht in Österreich bot Wien finanziell und logistisch günstige Konditionen; es gab »Einfuhrverbote für ausländische Seidenerzeugnisse« und Subventionen sowie für die Facharbeiter, die man in einer frühen Form der Fremdarbeit in Italien und Venetien anwarb, staatliche Zuschüsse.

Der geschäftliche Erfolg bestätigte die unternehmerische Entscheidung. Im Sommer 1769 gründete König mit Beteiligung von Evas ältestem Bruder Johann Georg Hahn eine zweite Fabrik in Wien, nun zur Herstellung von Papiertapeten und Spalieren. Die Seidenfabrik wollte er von etwa zwanzig auf die bemerkenswerte Kapazität von einhundert Stühlen ausbauen und außer Samt auch »sandelpikirte oder geflammte Taffette, pikirte und Futteralstoffe und Samtbänder« produzieren.[10] Als die äußeren Umstände eine erfolgreiche Zukunft zu versprechen schienen, traf das Unglück die Familie mit ganzer Härte. Engelbert König war im Dezember 1769 nach Venedig gereist, um Rohseide anzukaufen und Facharbeiter anzuwerben, erkrankte schwer und starb binnen weniger Tage, am 20. Dezember, im Alter von 41 Jahren – so plötzlich, dass es lange Zeit Spekulationen über seinen Tod gab, denen Lessing noch während seiner späteren Italienreise mit dem Besuch des Grabes auf der Christoforoinsel nachging.[11] Dass König vor seiner Abreise geradezu prophetisch gegen Lessing geäußert haben soll: »Wenn mir etwas Menschliches begegnen sollte, so nehmen Sie sich meiner Frau und Kinder an«, geht als letztlich nicht beweisbare »Familienüberlieferung« durch die Literatur.[12]

Lessing hat dem jedenfalls entsprochen, er steht, wie es in einer im Internet veröffentlichten Arbeit von Katharina Hartwig heißt, »der Frau seines guten Freundes fürsorglich bei, indem er sich um

die Kinder kümmert und für Eva als Freund da ist«.[13] Es war eine seltsame Koinzidenz, dass Engelbert Königs Tod in die Zeit fiel, in der Lessing sich, nach Aufgabe des Nationaltheaterprojekts und dem finanziellen Fiasko der gemeinsam mit Johann Joachim Bode betriebenen Gründung eines autorenfreundlichen Druckerei- und Verlagsunternehmens, für das Amt des Wolfenbütteler Bibliothekars entschieden hatte. In der Folge verlängerte er, obwohl seit Mitte Dezember offiziell zum Bibliothekar ernannt, seinen Aufenthalt in Hamburg Woche um Woche, zum Verdruss der Braunschweiger Freunde wie Johann Arnold Ebert, der die Bibliothekarstelle vermittelt hatte. Im März 1770 noch ist er mit Eva König Pate bei der jüngsten Tochter des gemeinsamen Bekannten Johann Friedrich Schmidt, in dessen großzügigem Haus ›Am Brook‹ in der Nähe des Binnenhafens er seit 1767 freundschaftliche Aufnahme gefunden hatte.

Erst mit dem Umzug nach Wolfenbüttel beginnt die überlieferte Geschichte von Lessing und Eva König. Die Korrespondenz dokumentiert, trotz der vielen pragmatischen Aspekte schon vom ersten Brief an in erster Linie die Geschichte ihrer Liebe. Wie schwer es Eva König dabei fiel, den Tod ihres Mannes zu verkraften, zeigen die in den Briefen immer wieder thematisierte, von der Last der geschäftlichen Mission und der Trennung von den Kindern beförderte »Hypochondrie«, ihre melancholische Disposition und die starke Anfälligkeit für Krankheiten. Im Juli 1770 erholt sie sich, begleitet von ihrem Bruder, dem in Leiden unterrichtenden Mediziner und Gelehrten Johann David Hahn, bei einem mehrwöchigen Aufenthalt in Bad Pyrmont. Als sie anschließend Lessing in Wolfenbüttel besucht, liegt der Beginn ihrer Korrespondenz bereits einige Wochen zurück.

* * *

Im August 1770 reist Eva König nach neuerlichem Aufenthalt in Braunschweig und Wolfenbüttel über den Harz und den Thüringer Wald, über »steinigte Gebürge und hole Wege«,[14] über Bamberg, Nürnberg, Augsburg und München Richtung Wien. In München entsteht das bekannte schöne Porträt des 72jährigen George Des-

marées (Abb. 1, S. 11), das ihre Billigung auch deshalb findet, weil sie darin zugleich die Tochter Amalia sieht. Da sie mehrfach Geschäftspartner ihres Mannes aufsucht, verläuft die Route nicht gradlinig; über Salzburg, die Donau entlang, und schließlich über Linz erreicht Eva König Wien am 29. September, nach gut sechs Wochen Reisezeit.

Ihre unterwegs geschriebenen Briefe mit realistischen, oft humorvollen, manchmal auch fassungslosen Berichten über Reisegefahren, -beschwerlichkeiten und -ärgernisse aller Art, über Hochwasser, Unfälle, Dauerregen, abscheuliche Wege, erzwungene Aufenthalte in Gasthöfen und Poststationen (besonders das Erlebnis mit dem eigenen, sturzbetrunkenen Mädchen ist von einiger Komik) sind nicht nur als zeitgeschichtliche, sondern auch als persönliche Dokumente bemerkenswert. Eva König ist genau das, was Lessing in seinem ersten Brief von Wolfenbüttel nach Hamburg mit einem Kompliment, das sie sich umgehend verbittet, eine »fertige«, also gewandte oder versierte, »Briefschreiberin« nennt. Zu den dominierenden Themen des Briefwechsels zählen die geschäftlichen und finanziellen Sorgen, der Klatsch über gemeinsame Bekannte aus Hamburg, Wien oder Braunschweig, das »in Kompagnie«, also mit den gleichen Zahlenkombinationen, betriebene Lotteriespiel, an dem Lessing so viel liegt, und gerade zu Beginn des ersten Wienaufenthaltes auch die Anmerkungen zum Theater. Besonders interessant erscheint allerdings die Art des Umgangs zwischen beiden Briefpartnern – ihr gegenseitiger Zuspruch, die pragmatische Hilfe und Unterstützung bei allen vorgebrachten Sorgen, der Austausch der Gemütsverfassungen, die »freimütige, konkrete und nichts beschönigende Beschreibung ihrer Stimmungen«, wie Walter Jens schreibt.[15] Manchmal äußert sie sich auch in Formen der indirekten Mitteilung, der Andeutung und Aussparung, namentlich von Eva König mit großem Charme und gewinnender Koketterie. »Zartgefühl«[16] bekunden beide Briefpartner durchgängig, auch in schwierigsten Zeiten. Sie sind keine jungen Menschen mehr, Lessing ist im Juni 1770 einundvierzig, Eva König vierunddreißig Jahre alt. In den folgenden sechs Jahren sehen sie sich ganze sieben Mal, mit Ausnahme von drei Wochen im April 1775, meist nur für einen oder zwei Tage. Sie sind also, um etwas von einander zu erfahren, auf

den Brief angewiesen: ihre Korrespondenz ist vom ersten bis zum letzten Brief weit mehr als Tändelei und Spiel.

In Wien erinnert Eva König zunächst alles an ihren Mann und die »vergangene Glückseligkeit«, die Stadt selbst, die Vorstadt mit den Fabriken, das Personal, die Handelspartner – die Anfänge waren schwer. Quartier bezog sie in der Innenstadt, nur ein Zimmer, »nicht groß, nicht prächtig, aber ganz nach meinem Geschmack« (30. Sept. 1770).[17] Dank der vorzüglichen Reputation Engelbert Königs scheint sie rasch Aufnahme in der Wiener Gesellschaft gefunden zu haben, man »schätzte ihre Umgangsformen, ihre Gewandtheit und ihr ungezwungenes Wesen«.[18] Von Beginn an ist ihr Leben durch Termine und Verpflichtungen bestimmt, so dass sie nur selten zu sich selbst findet, komplementär dazu aber stellen sich Gefühle der Einsamkeit und Niedergeschlagenheit ein. Während des ersten Wiener Aufenthalts geht sie in Trauerkleidung; am Wiener Galatag, zu Neujahr 1771, lehnt sie die Teilnahme an gesellschaftlichen Veranstaltungen ab und lässt die dank der »Güte meiner Freunde« ihr zugekommene Ballkleidung ungetragen. Immerhin besucht sie häufig das Theater, sieht dort etwa *Solimann der Zweyte* von Charles Simon und verschiedene »abgeschmackte« und »langweilige« Komödien, unter anderem vom Staatsrat und Freiherrn Tobias Philipp Gebler (der später wiederholt, wenn auch vergeblich, ein günstiges Urteil Lessings über die eigenen, vergleichsweise schwachen Stücke einzuziehen versucht), aber auch den von Lessing übersetzten *Hausvater* Diderots. Persönliche Bekanntschaft schließt sie mit Joseph von Sonnenfels, den von Lessing wenig geschätzten, eitlen und »großsprecherischen« Reformer und Aufklärer, der unter anderem mit Gegnern Lessings wie Klotz und Riedel fraternisierte.

Nach nicht ganz fünf Monaten verlässt Eva König Wien – durchaus zuversichtlich, beide Fabriken bald verkaufen zu können, und einigermaßen beruhigt über deren kommissarische Leitung durch den Hamburger Pastorensohn und so genannten ›Faktor‹ Cornelius Hornbostel. Wenig ist aus ihren Briefen über die Arbeitsbedingungen in den Manufakturen zu erfahren, und nur beiläufig erfährt man durch einen auf der Rückfahrt verfassten Brief von der Hungersnot, die im Umland von Wien wie in Bayern herrschte, wo

»gewiss achtzig Bettler einen Kreis um mich [...] schlossen« und der Postillon »die Peitsche zeigen« muss (10. u. 16. März 1771). Die Heimreise verläuft über München, Nürnberg und Heidelberg – wo es ein Wiedersehen mit der Familie gibt –, weiter über Frankfurt und, in der zweiten Aprilhälfte bereits, über Wolfenbüttel. Lessing sieht sie nur kurz, denn schon am nächsten Tag bricht sie, offenbar nach einer ungeklärt bleibenden Verstimmung, aus Wolfenbüttel auf und ist zum Monatsende nach fast neun Monaten zurück in Hamburg.

* * *

Das gesellschaftliche Thema, das sie und Lessing am aufmerksamsten verfolgen und über längere Zeit in der Korrespondenz thematisieren, ist die »cause célèbre«[19] des in Halle geborenen dänischen Staatsmanns und Reformers Johann Friedrich Struensee, Leibarzt und späterer Minister am dänischen Hof in Kopenhagen. In Struensees Palastrevolte war auch Helferich Peter Sturz verwickelt, einer der wenigen zeitgenössischen Autoren, die Lessing am Herzen lagen, er hatte ihn mehrmals in Hamburg und später auch in Wolfenbüttel getroffen, wo er einige seiner Schriften trotz eines schmalen Erwerbungsetats für die Bibliothek ankaufen ließ; anders als Struensee war Sturz nahezu unbeschadet aus den dänischen Verwicklungen herausgekommen. Auch Klopstock war in Folge der dänischen Ereignisse nach Hamburg gegangen, wo seine gesellschaftlichen und literarischen Aktivitäten im Umkreis der Hamburger Damenwelt ein durchaus ironisches Echo in der Korrespondenz von Lessing und Eva König fanden.

Auch in Hamburg geht sie der Abwicklung der Fabriken nach, inzwischen beraten vom angesehenen Hamburger Kaufmann Johannes Schuback, der in der Folgezeit ihr zuverlässigster Berater, »Mentor« und Freund wird. Im Theater spielt das Ensemble des bekannten Prinzipals Konrad Ernst Ackermann, der nach der Unterbrechung der ›Hamburgischen Entreprise‹ wieder engagiert ist; Eva schildert in launigen Briefpassagen den dort wirkenden angeblichen Doppelgänger Lessings. Am Jungfernstieg trinkt sie den Pyrmonter Brunnen, sie unternimmt Spaziergänge mit Freundinnen,

sie schreibt über den Hamburger Klatsch und wartet auf Lessing, denn inzwischen ist ihre Verlobung beschlossene Sache.

Anfang September trifft er ein. Er logiert nicht, wie Eva ohne Bedenken vor öffentlichem Gerede angeboten hatte, in ihrem Haus am »Neuen Wall«, sondern im »Schwarzen Adler«, wo Lessing etwa 14 Tage bleibt. Nicht einmal die engsten Freunde werden zur Verlobung eingeladen, die wenigsten erfahren überhaupt von ihr; sie wird so lange verschwiegen, wie die wirtschaftliche Situation keine realistischen Heiratspläne erlaubt. Nach einem Besuch in Berlin, wo Anton Graff das wohl berühmteste Lessing-Porträt anfertigt, »wahrscheinlich als Verlobungsgeschenk für Eva gedacht«,[20] tritt er der Hamburger Freimaurerloge »Zu den drei goldenen Rosen« bei.

Im Übrigen wird es trotz der Verlobung bis zur Hochzeit beim förmlichen »Sie« bleiben. Nie wieder, mit Ausnahme der Zeit unmittelbar vor der Hochzeit, schreiben sich die beiden Verlobten so viele Briefe wie im folgenden Winterhalbjahr, an dessen Ende Eva König ein zweites Mal nach Wien aufbricht.

* * *

Vor allem der Kinder wegen fiel es Eva König schwer, die zweite Wienreise im Februar 1772 anzutreten – acht Monate hatte sie für den Aufenthalt anberaumt und nach Ablauf dieser acht Monate noch einmal sechs. Hätte sie gewusst, dass er schließlich mehr als drei Jahre dauern würde, vielleicht hätte sie tatsächlich anders disponiert; aber es ist müßig, darüber zu spekulieren. Während der gesamten Zeit sollte sie ihre Kinder nicht zu Gesicht bekommen und auch Lessing erst unmittelbar vor der Abreise. Die Kinder, zwischen drei und vierzehn Jahre alt, blieben, mit Ausnahme des ältesten Sohnes Theodor, den ihr ältester Bruder (und größter Gläubiger) Johann Georg Hahn in Heidelberg aufnahm, zunächst im Hamburger Haus. Als sie es Ende 1772 veräußern musste, gab sie die drei Jüngsten in private Pension.[21]

Ihr Reisebegleiter war ihr Schwager Friedrich Wilhelm König, der jüngste Bruder Engelberts, ein zögerlicher Mann und planloser Kopf; Eva hatte schon vor der gemeinsamen Wienreise geschrieben, sie sei ihm gegenüber mehrfach »nahe dabei [gewesen], alle

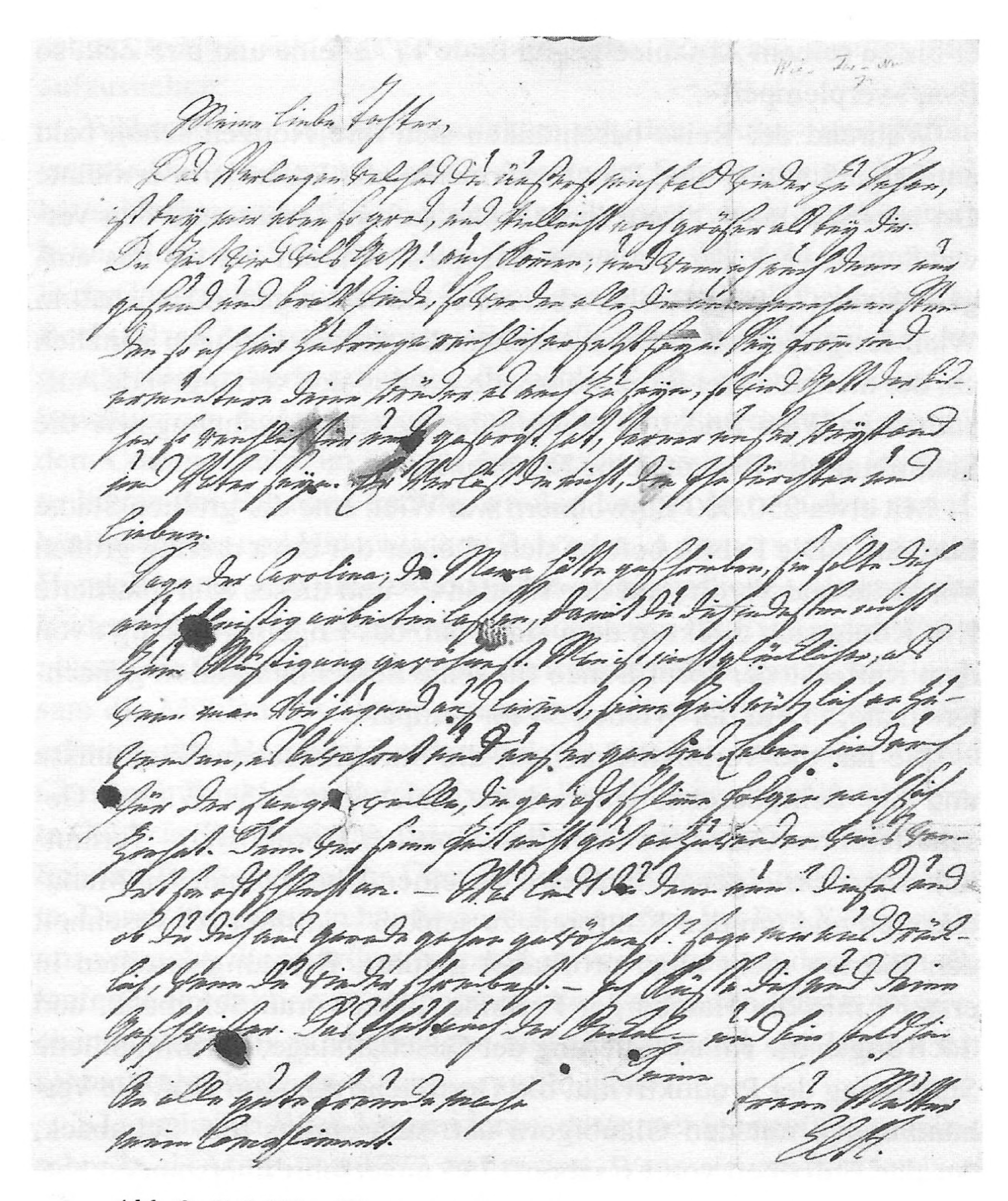


Abb. 2: Brief Eva Königs an die Tochter Amalia, ohne Datum [vermutlich Sommer 1772], Herzog August Bibliothek

Contenance zu verlieren« (19. Dez. 1771). Auch in Wien sollte er sich eher als Last denn als Hilfe erweisen; ohne Entschlusskraft, Verhandlungsgeschick und das nötige Engagement, dafür verlässlicher Freund und Gast der großstädtischen Abendzerstreuung, hat

er bis zu seinem Abschied gegen Ende 1772 seine und ihre Zeit, so Eva, »verplempert«.

Während der Reise beschränken sich ihre Notizen schon bald auf karge Stations- und Datumsvermerke, der letzte darin erwähnte Ort ist »Saltzburg«. Kein Indiz weist auf ein Datum und den Verwendungszweck der notierten Rezepte: »Warum hat sie das aufgeschrieben?« fragt Raabe, »hat sie es für den eigenen Haushalt in Wien festgehalten?«[22] Dann brechen die Aufzeichnungen gänzlich ab; der mehr als drei Jahre währende, endlos sich verlängernde Aufenthalt in Wien findet so wenig eine weitere Erwähnung wie die Sammlung der Rezepte eine Ergänzung.

Mit etwa 250.000 Einwohnern war Wien eine der größten Städte Europas. »Die Fabrik befand sich in einer der etwa dreißig großen Vorstädte und Vororte auf der Wieden«,[23] und dieses Mal quartierte Eva König sich direkt in dem Haus ein, das Engelbert König »von dem Kaffeesieder Josef Benco für seine Seidenfabrikation gepachtet« hatte,[24] ›Auf der Wieden 54 im Tempel‹.

Sie hat die Verbindlichkeiten, die bürokratischen Hemmnisse und die Schludereien unterschätzt, auch hatte ihr Wiener Geschäftsführer Cornelius Christian Gottlieb Hornbostel – vermutlich aus dem eigenen Interesse an einer Übernahme der Manufakturen und um den Kaufpreis zu senken – in ihrer Abwesenheit den Betrieb nicht allzu profitabel geführt. Beratung erteilten in erster Linie die Hamburger Freunde, allen voran Schuback, und doch zogen die Konsolidierung der Geschäftslage, die allmähliche Steigerung der Produktivität, die Gespräche mit dem Hof, die Verhandlungen mit den Gläubigern usf. sich endlos hin. Schuback, der das Erdbeben von Lissabon 1755 unversehrt überstanden hatte, neigte zu übergroßer Vorsicht und empfahl mehrmals den sofortigen Verkauf der Fabriken, ggf. auch ohne den erstrebten langfristigen Erlös, um keinesfalls auf Schulden sitzenzubleiben. Nicht jede seiner Empfehlungen hat sich im Nachhinein als richtig erwiesen, selbst Lessing, in allen eigenen geschäftlichen Belangen ohne Fortune und Geschick, hat manche Situation besser beurteilt als der versierte Hamburger Kaufmann. Eva König jedenfalls ist am Ende mit Erfolg höhere Risiken eingegangen, als Schuback ihr empfohlen hatte. Angemessen, zumindest in finanzieller Hinsicht,

schien freilich sein Rat gewesen zu sein, Wien ein zweites Mal aufzusuchen.

Während die Tapetenmanufaktur mit den »Atlas- und Taffetwaren« Gewinn eintrug, war der Absatz der Samtwaren 1772 offenbar schlechter ausgefallen, als es ein Jahr zuvor noch den Anschein hatte. Heinrich Schneider, der die genaueste Einsicht in archivalische Untersuchungen zum Thema genommen hat,[25] behauptet zu Recht, dass die »nun über zweieinhalb Jahre [sich] hinziehenden geschäftlichen Verhandlungen, die an die Kräfte einer Frau kaum zu bewältigende Anforderungen stellten: in den Unterhandlungen mit dem Commercium, im Führen der ganzen Korrespondenz, im Kontrollieren der Bilanzen und des großen Lagers, kurz in dem unaufhörlichen Her und Hin zwischen Behörden, Amtspersonen, privaten Handelsleuten und Interessenten bis zum endlichen Verkauf der beiden Fabriken [...], ein wahrer Leidensweg für Eva« waren.[26] Sie musste die Gläubiger vertrösten, antichambrieren, lernen, wie langsam die Mühlen des Hofes mahlten und die Intrigen eigener Mitarbeiter wie Hornbostel oder anderer Interessenten wie Johann Christoph Winkler zu durchschauen. Der Buchdrucker Winkler hatte Geld zur Tapisseriefabrik vorgeschossen, das er nun, wahrscheinlich mit Erwägungen zur Übernahme des Betriebs, zurückverlangte. Durch Krankheiten häufig zurückgeworfen, hat Eva König nicht nur versucht, die Fabriken rentabel zu verkaufen, sondern auch die laufende Produktion zu verbessern, die ›Kreditoren‹ durch entsprechende Bilanzen zu überzeugen und sich zugleich des Lagers mit seinen Rohseidebeständen zu »entschlagen«.

»Je mehr ich Wien kennen lerne, desto weniger gefällt es mir«, schreibt sie Mitte Juni 1772 an Lessing. Wenn sie von den Intrigen des Hofs berichtet, spricht daraus nicht nur das vorhandene Regenbogeninteresse am Klatsch, sondern auch eigenes Geschäftsinteresse, da viele Intrigen sowohl mit ihren Anträgen, Anfragen und Aufwartungen zusammenhingen wie mit den Planspielen zur Gründung einer Akademie der Wissenschaften und Künste in Wien und einer Berufung Lessings dorthin. Tatsächlich wäre der theatermüde Autor der eben erschienenen *Emilia Galotti* unter der Voraussetzung, nicht erneut mit dem Theater zu tun zu haben, durchaus willens gewesen, Wolfenbüttel zu verlassen, und auch Eva König zog

es in Betracht. Am Ende verhinderten wirtschaftliche und militärische Prioritäten sowie das Kompetenzgerangel zwischen Maria Theresia, Joseph II., dem Wiener Staatsrat, diversen Kammern und Kommissionen, Hofräten und -sekretären, dem Staatsrat Gebler, dem Theaterzensor Sonnenfels usf. ein seriöses Angebot an Lessing. Stattdessen konnte er durch Evas Briefe »das Erscheinen des jämmerlichen Riedel auf dem Wiener Schauplatz«[27] (Erich Schmidt) verfolgen. Friedrich Justus Riedel, ein Schützling von Lessings Gegner im antiquarischen Streit, Christian Adolf Klotz, wurde von Gebler und Sonnenfels protegiert. Er sollte zwar am Hof nicht reüssieren und keine feste Anstellung erhalten, vielmehr, von privaten Gönnern abhängig, sich am Ende als Vorleser des Staatskanzlers von Kaunitz verdingen, aber schon seine bloße Anwesenheit ernüchterte Lessings und Evas Wiener Pläne. Wie harsch auch Eva König urteilen konnte, zeigt ihre Bemerkung über Riedel als »die elendste und kriechendste Kreatur [...] der Welt« (15. Juli 1772).

Mit zunehmender Dauer der Korrespondenz mehren sich Eva Königs Klagen über das Ausbleiben der Briefe, anfangs erscheinen drei Wochen noch als lange Zeit, doch das Interim wird mit den Jahren 1773-74 und Lessings anhaltender Wolfenbütteler Trübsal größer. Man »stelle sich einen Bräutigam vor«, der, trotz der inständigsten Bitten, »seiner Verlobten während des ganzen Jahres 1774 nur einen einzigen Brief schreibt«.[28] Wer ihre Worte liest, muss Mitleid mit Eva König empfinden – man kann nicht reizender und nachsichtiger um Briefe bitten, als sie es tat: »Es vergehet keine Stunde, wo ich nicht an Sie denke«, schreibt sie mit Engelsgeduld am 21. Juni 1771. Lange dauert es, bis diese am Ende ist: »Wie ist es nur möglich«, bricht es am 28. Dezember 1774 nach fast neun Monaten ohne Nachricht von Lessing aus ihr heraus, »wie ist es nur immer möglich, mein lieber bester Freund, daß Sie mir in so vielen Monaten auch nicht eine Zeile schrieben. Vergebens schicke ich täglich, in der Erwartung eines Briefes, auf die Post. Niemals kommt einer. Haben Sie sich vielleicht vorgenommen, gar nicht mehr an mich zu schreiben; so melden Sie mir wenigstens das, damit ich mich nicht mit vergeblichen Hoffnungen quäle.«

Immer wieder rechtfertigt Lessing sein »schurkisches«[29] Schweigen mit seiner melancholischen Verfassung, der fehlenden Gesel-

ligkeit, mit »übler Laune, Unentschlossenheit und Ekel gegen alles, was um uns ist« (11. Febr. 1776), vor allem aber mit der Verstimmung über die vom Braunschweiger Erbprinzen Carl Wilhelm Ferdinand angedeutete Ernennung zum Hofhistoriographen, mit der eine Erhöhung des Salärs verbunden gewesen wäre. Es grämt ihn, dass das Thema stillschweigend fallengelassen und die Erhöhung der Bezüge über Jahre nicht eingelöst wird, aber der Grund seiner Wortkargheit ist all dies nicht. Zu viele Varianten von Verdrießlichkeit, Bitterkeit und Unwillen führt er, »das Herz voller Galle« (8. Jan. 1773), an, um am Ende doch nur einzugestehen, dass er den Grund selbst nicht angeben könne.

Lessings Antriebslosigkeit erklärt, warum es die Verlobte ist, die den Briefwechsel aufrecht erhält und seine Themen vorgibt. Oft genug selbst am Rand ihrer Kräfte, spricht sie Lessing immer wieder Mut zu und rät zu Geduld, Mäßigung und Besonnenheit im Umgang mit dem Braunschweiger Hof. Niemals ist ihr Ton wehleidig oder sentimental.[30] Stets hat man die intellektuelle Ebenbürtigkeit Eva Königs in dieser Korrespondenz betont, Kommentatoren wie Walter Jens oder Irmela von der Lühe halten ihre Briefe sogar für die schöneren; »*noch* zupackender und akribischer« formuliere sie als Lessing selbst.[31] Tatsächlich schreibt die »fertige Briefschreiberin« nicht nur häufiger und bereitwilliger als der große Autor, sondern oft auch unbefangener, reizender und koketter, was sich nicht zuletzt im Charme ihrer stets originellen Grußformeln und Abschiedswendungen zeigt (»Möchten Sie so gut schlafen, als ich wache!«, 21. Sept. 1770).

Immer seltener kommt in den letzten Jahren das Theater zur Sprache. Die erste Vorstellung der *Emilia Galotti* an der Burg im Juli 1772 schildert Eva König mit scharfzüngiger Kritik an der reißerischen Aufführung. Nur die Schauspielerin Christiane Friederike Huber, geb. Lorenz, in der Rolle der Claudia Galotti nimmt sie aus. Später lernt sie die ›Huberin‹ kennen und findet Gefallen an ihr. Christiane Lorenz war Lessings unerfüllt gebliebene Jugendliebe aus Leipziger Tagen und ein Mitglied jener Schauspieltruppe, die, nachdem Lessing für sie gebürgt hatte, aus dem sächsischen ›Klein-Paris‹ geflohen war. Davon und von Lessings alter Zuneigung wusste Eva ebenso wenig wie von einer weit ernsthafteren

aktuellen Versuchung Lessings. Er hatte ›mit Fleiß‹ verschwiegen, dass er von einer anderen Frau angehimmelt wurde, nämlich von Ernestine Christiane Reiske, seit August 1774 Witwe des zwanzig Jahre älteren Leipziger Arabisten und klassischen Philologen Johann Jakob Reiske, mit dem Lessing sich in allen einschlägigen Fragen auszutauschen pflegte. Die Pfarrerstochter, ungewöhnlich sprachbegabt, musikalisch und wissbegierig, fühlte sich früh zur Philologie hingezogen, hatte an zahlreichen Veröffentlichungen ihres Mannes mitgewirkt, und auch ihre eigenen Übersetzungen aus dem Griechischen fanden allgemeine Anerkennung. Nach einem gemeinsamen Besuch in Wolfenbüttel, 1771, hatte sie sich rettungslos in Lessing verliebt; leider sind ihre Briefe an ihn nicht erhalten. Von seiner Verbindung zu Eva König wusste sie nichts. Viel versprach sie sich deshalb von Lessings Leipziger Besuch im Februar 1775. Sollte es zuvor tatsächlich ein Schwanken bei Lessing gegeben haben – nach diesem Besuch, von dem Eva König kurze Zeit später erfahren hatte und auf den sie in sehr vornehmer Weise eingegangen war, bekannte er sich nun zur »einzige[n] Frau in der Welt [...], mit welcher ich mich zu leben getraute«[32] und kündigte in einem Brief vom 17. März überraschend sogar seine Ankunft in Wien an. Das war sicher auch gut so, denn dort war Bewegung in die Sache der Fabrikverkäufe gekommen.

Zunächst hatte Eva König im Oktober 1774 nach mühsamen Verhandlungen endlich die Seidenmanufaktur, »Fabrikgerätschaften und Materialien«, zu einem Kaufpreis von 29.000 Gulden abstoßen können; sie musste sie, zermürbt durch die aufreibenden Verhandlungen, wohl notgedrungen Hornbostel überlassen, auch wenn es wegen dessen begrenzter Kapitalmittel eine schwierige Abwicklung wurde. Schon zuvor hatte ihr der Onkel Hieronymus David Gaub, Professor der Chemie in Leiden, die respektable Schuldensumme von 10.000 Gulden erlassen.[33] Um die Jahreswende 1775 verkaufte sie auch die lukrativere Tapetenfabrik, und zwar an Johann Christoph Winkler.[34] »Nach Ordnung aller dieser Verhältnisse blieb Eva noch ein Kapital übrig, das ihr jährlich ca. 500 Taler Zinsen brachte.«[35]

* * *

Als am 31. März 1775 ein Bote im Hotel »Regensburger Hof«, in das Eva König gezogen war, Lessings Ankunft in Wien meldet, beginnt für beide eine kurze Zeit des Glücks. Allerdings fanden sie nie zuvor Gelegenheit, so viel Zeit miteinander zu verbringen –: drei Wochen bleibt Lessing in Wien und Wien feiert Lessing. Die Gazetten überbieten sich geradezu in ihren Elogen auf den »Litterator, Altenthümerkenner, Dramaturgisten und Meister der dramatischen Kunst«,[36] Maria Theresia und Joseph II. bitten zur Audienz; im ›k.k. Theater nächst der Burg‹, wo *Minna von Barnhelm* und *Emilia Galotti* gegeben werden, muss Lessing an die Brüstung der Loge treten und es gibt mehr Ehrungen, Einladungen und Empfänge, als ihm lieb ist. Zumindest war Eva König »an seiner Seite«, wie Petra Oelker ausführt: »viele der vornehmen Leute, die sich um seine Bekanntschaft bemühten und ihn mit Einladungen überschütteten, kannte sie längst. [...] Sie wurde so häufig und so vertraut mit ihm gesehen, dass sich bald herumsprach, [...] Lessing gedenke die Witwe König zu heiraten.«[37]

Das ist Wien im Frühjahr 1775, es scheint alles zum besten zu stehen und ist doch nur Momentaufnahme – als man der gemeinsamen Heimreise entgegensieht und die Zukunftsplanungen konkret werden, erhält Lessing Ordre, den in Wien weilenden jüngsten Bruder des Braunschweiger Erbprinzen, Prinz Leopold, nach Italien zu begleiten. So, als abgestellter Begleiter, hatte er den Italientraum nicht geträumt. Aus der ursprünglich auf wenige Wochen anberaumten Reise wird eine fast acht Monate dauernde, planlos von Ort zu Ort eilende Kavalierstour, deren Reiseeindrücke Lessing lustlos und fragmentarisch in wenigen Notizen dokumentiert und die seinen altertumswissenschaftlichen, kunsthistorischen und ästhetischen Interessen wenig Zeit lässt. Je länger die Reisedauer, desto schlechter die Stimmung. Lessing klagt über die endlosen Fahrten in der Kalesche, den Straßenstaub und das helle, die empfindlich gewordenen Augen angreifende Sonnenlicht; den Schönheiten des Landes verschließt er sich. Zu allem Überfluss werden ihm Eva Königs Hamburger Briefe durch eine Nachlässigkeit, oder, in Walter Jens' rüden Worten: »österreichische Schlamperei«,[38] nicht nachgeschickt. Lessing aber, der nun erfährt, was es heißt, auf Briefe zu warten, reagiert damit, selbst auch nicht mehr zu schreiben.



Abb. 3: Gotthold Ephraim Lessing, Ölbild, etwa 1768, lange Zeit Georg Oswald May, seit 2008 Rosina de Gasc zugeschrieben, Gleimhaus Halberstadt

Als aber auch dies überstanden ist, als auch die Hamburger Papiere der Königs: »Geschäftsbriefe, Listen, Kopien von Bestellungen, Abrechnungen, Zollbescheinigungen, die alten Handlungsbücher mit den Bilanzen«[39] weitgehend geordnet sind, Lessings vage Aussichten auf eine Anstellung in Dresden sich zerschlagen haben und der Braunschweiger Erbprinz ihm 1776 eine Auf-

stockung des Salärs und die Erlassung aller Vorschusszahlungen, einen erneuten Vorschuss von tausend Talern sowie Aussicht auf ein neues Quartier im Wolfenbütteler Meißnerhaus gewährt,[40] nehmen auch die Hochzeitspläne Gestalt an.

Am 8. Oktober heiraten Gotthold Ephraim Lessing und Eva König in York im Alten Land auf dem Gut der Schubacks. Es ist eine schlichte Hochzeit im engsten Freundeskreis und für Lessing offenbar eine nahezu lästige Formalität. Eindringlich hat er um den Verzicht auf alles Zeremonielle gebeten, ja, sich zu diesem Anlass trotz einer Braut, die als Expertin für Tuchwaren gelten durfte, nicht einmal einen neuen Rock anfertigen lassen. Mit einem beachtlichen Rest von Hagestolz schlägt er überdies vor, zunächst allein nach Wolfenbüttel zu reisen, um den Empfang für Eva und die drei jüngsten Kinder angemessen gestalten zu können. Das war, glücklicherweise, mit Eva König nicht zu machen, sie hat es rundheraus abgelehnt.

In Wolfenbüttel bezieht man eine Wohnung im Haus des Hofbuchhändlers Johann Christoph Meißner, das mit der Übersiedlung des Hofes nach Braunschweig seine Funktion als Buchhandlung und Lager verloren hatte – ein großzügiges Provisorium vor dem letzten Umzug. In der Stadt gab es einige Familien, mit denen Lessing in Verbindung stand und die Eva freundlich aufnahmen, die Familien des Drosts von Döring, des Hausarztes und Schachpartners Johann Friedrich Julius Topp oder des Beamten Urban von Brandenstein, dessen Tochter sich bald mit Amalie befreundete. »Ruhig und zufrieden«[41] verlebte man das erste Jahr; Anekdoten bezeugen die große Gastfreundschaft der Lessings. »Bei seiner großen Gastfreiheit«, so die Tochter Amalia, »kam es dann sehr häufig, daß er unmittelbar vor Tisch ausgehungerte Bibliotheksbesucher als Tischgäste mitbrachte, und sich dann auch wohl bei den Damen treuherzig zu entschuldigen pflegte: ›Ich habe die Leute bitten müssen; wenn Ihr nicht reicht, so gebt nur Schinken und Eier.‹« Sie fügt hinzu: »Leckerbissen gab es freilich an seiner Tafel nicht, denn Lessing, kein Freund der Gourmandise, [...] begnügte sich mit einer anständigen und kräftigen Hausmannskost«.[42] Leider ist nicht überliefert, ob dabei auch Rezepte aus dem Notizbuch der Wiener Reisen probiert wurden.

Im Dezember 1777 bezieht die Familie das heute als Lessinghaus bekannte dreiflügelige Hofbeamtenhaus neben der alten Bibliotheksrotunde, wo Eva Lessing noch vor Vollendung des 42. Lebensjahres am 10. Januar 1778 an den Folgen der Geburt des Sohnes Traugott stirbt. »Wenn ich mit der einen Hälfte meiner übrigen Tage das Glück erkaufen könnte, die andere Hälfte in Gesellschaft dieser Frau zu verleben, wie gern würde ich es tun!«, schreibt Lessing in unendlich oft zitierten Worten am 14. Januar 1778 an Johann Joachim Eschenburg.

In der Internet-Enzyklopädie ›Wikipedia‹ heisst die erste Kategorie, in der Eva König angeführt wird, »Ehepartner einer berühmten Person«, und vermutlich wäre sie ohne Lessing heute tatsächlich vergessen. Auch wenn sie das Schicksal vieler Frauen ihrer Zeit teilt, der Nachwelt nur als Gefährtin eines bekannten Mannes in Erinnerung zu bleiben, verdient ihr außergewöhnliches Leben doch, dass man sich Eva Königs erinnert.

Zitierte Literatur

Albrecht, Wolfgang (Hg.): *Gotthold Ephraim Lessing / Eva König: Briefe aus der Brautzeit 1770-1776.* Weimar 2000.

Hagen, Rolf: *Gotthold Ephraim Lessing in Braunschweig.* In: Gerd Biegel (Hg.): *Lessing in Braunschweig und Wolfenbüttel.* Forschungen und Berichte des Braunschweigischen Landesmuseums, Bd. 4, Braunschweig 1997, S. 62-82.

Hartwig, Katharina: *Lessing und Eva König in Wolfenbüttel.* Facharbeit im Rahmen des Seminarfachs, 2. Halbjahr 2006/2007; http://nibis.ni.schule.de/~lessing/delkwolf/lessing.pdf. Letzter Zugriff am 14. Mai 2012.

Hildebrandt, Dieter: *Lessing. Biographie einer Emanzipation.* München 1979.

Jasper, Willi: *Lessing, Aufklärer und Judenfreund.* Berlin, München 2001.

Jens, Walter: *»Ich umarme Sie tausendmal in Gedanken und sehne mich recht sehr nach dem Tage, da ich es wirklich tun kann.« Eva König und Gotthold Ephraim Lessing.* In: Wolfgang Albrecht (Hg.): *Briefe aus der Brautzeit,* loc. cit., S. VII-XVII.

Lühe, Irmela von der: *»Mein lieber Herr Lessing« – Eva König und G. E. Lessing.* In: Renate Stauf [u.a.] (Hg.): *Der Liebesbrief: Schriftkultur und Medienwechsel vom 18. Jahrhundert bis zur Gegenwart.* Berlin [u.a.] 2008, S. 23-34.

Nisbet, Hugh Barr: *Lessing. Eine Biographie.* München 2008.

Oelker, Petra: *»Ich küsse Sie tausendmal«. Das Leben der Eva Lessing.* Berlin 2005.

Raabe, Paul: *Spaziergänge durch Lessings Wolfenbüttel.* Zürich, Hamburg 1997.

Raabe, Paul: *Eva König.* Hamburg 2005.

Schmidt, Erich: *Lessing. Geschichte seines Lebens und seiner Schriften.* Berlin, 2., veränderte Auflage 1899.

Schneider, Heinrich: *Eva Lessing in Wien.* In: *Lessing. Zwölf biographische Studien.* Bern 1951, S. 231-244.

Schulz, Günter und Ursula (Hgg.): *Meine liebste Madam. Gotthold Ephraim Lessings Briefwechsel mit Eva König. 1770-1776.* München 1979. Darin: Nachwort, S. 357-361.

Kochen im ausgehenden 18. Jahrhundert

Kochen im ausgehenden 18. Jahrhundert war im wahrsten Sinne des Wortes noch eine schweißtreibende Angelegenheit, geschah die Speisenzubereitung doch vornehmlich über offenem Feuer. Das Bändigen von Flamme und Glut, ihre genaue Dosierung, damit vom Braten bis zum Souflée alles gelang, war gewiss eine Kunst für sich und erforderte von Köchin und Koch ein gerüttelt Maß an Erfahrung.

Der hier gebotene kurze Abriss über die Küche und das Kochen zu Zeiten Eva Königs möchte einen kleinen Einblick bieten in den Raum, seine Geräte und den Umgang mit denselben. Vorangestellt werden muss aber, dass es natürlich sehr große regionale wie auch gesellschaftliche Unterschiede gab. Nicht nur was die Lage der Küche oder Kochstelle im Haus als auch ihre Ausstattung betraf, sondern auch die verwendeten Lebensmittel und Gewürze.

Es soll hier vornehmlich von der bürgerlichen Küche die Rede sein, schon diese ist unterschiedlich genug. Während in Süddeutschland Ende des 18. Jahrhunderts in Stadthäusern bereits ein separater Raum als Küche diente, setzte sich diese Neuerung in niederdeutschen Häusern erst allmählich durch. Zumeist war die Küche noch in einem hinteren Teil der großen Diele untergebracht oder im Verbindungsflur zum Hinterhaus. Stadtwohnungen hatten zumeist ebenfalls keine eigene Küche, sondern eine Kochstelle im Zimmer.

Die Küche und die Kochstelle

Egal wo gekocht wurde, eingerichtet war der Kochbereich im 18. Jahrhundert einfach und funktional: Arbeitstische, Hocker, Hackstock gehörten zur üblichen Grundausstattung. Schlichte Regale, Gestelle und Behältnisse dienten der Aufbewahrung von Lebensmitteln und Küchenutensilien. An allerlei Haken hingen Arbeitsgeräte.[1]

Das Wasser musste zumeist mühsam von öffentlichen Brunnen herangetragen werden. Doch zumindest der an der Wand angebrachte Schüttstein, der direkt ins Freie führte und der Wasserentsorgung diente, war in Bürgerhäusern bereits verbreitet.

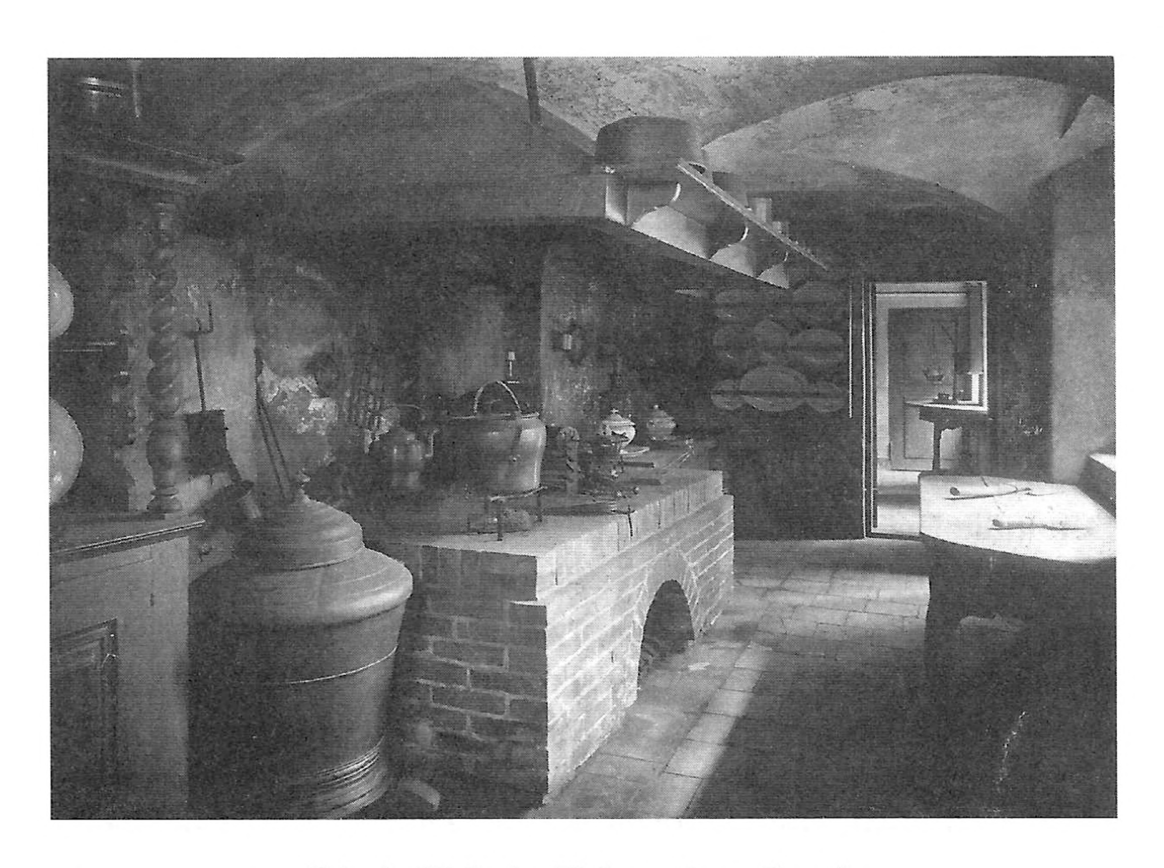


Abb. 4: Küche im Uphagenhaus Danzig,
Beispiel einer norddeutschen Küche aus der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts, Herder-Institut, Marburg

Bürgerliche Haushalte verfügten über fünfzig bis achtzig Zentimeter hohe, aus Ziegel- oder Bruchsteinen gemauerte, tischförmige Kochstellen, deren Oberfläche zirka ein bis zwei Quadratmeter maß. In einfacheren Haushalten befand sich die Feuerstelle direkt auf dem Boden. Funken und Qualm sammelten sich im über der Herdstatt angebrachten Funkenhut. In den mehrgeschossigen Stadthäusern war dieser wegen des Brandschutzes zumeist bereits mit einem Schornstein verbunden.[2] Auf dem Land oder in ärmlichen Häusern schätzte man hingegen den freien Rauchabzug. Der im Funkenhut von den gefährlichen Funken befreite Qualm zog zurück in den Raum, oder in den darüber liegenden Dachboden, um sich von dort langsam durch Fenster und Ritzen einen Weg nach draußen zu suchen.[3] Der Rauch konservierte nicht nur das Gebälk, sondern auch die an der Decke, im Rauchabzug oder unter dem Dach hängenden Fleischstücke und Fische. Zudem vertrieb er das Ungezie-

fer.[4] Ob mit Rauchabzug oder ohne, der Funkenhut war immer weit oberhalb der Herdstelle platziert, damit diese von drei Seiten begehbar war. Dadurch »blieben Ruß und Rauch – mit und ohne Schornstein – bis weit ins 19. oder gar 20. Jahrhundert vielfach bestimmend für die Küche.«[5] Es nimmt daher nicht Wunder, dass Augenleiden beim Küchenpersonal keine Seltenheit waren.

Wie kochte man aber nun auf einer offenen Feuerstelle?

Damit die Holzscheite gut platziert waren und genügend Luft zum Brennen erhielten, wurden sie auf so genannte »Feuerböcke« geschichtet. Zu Zeiten Eva Königs waren diese bereits zumeist aus Metall.[6] Abends schob man die übrig gebliebene Glut zusammen und setzte die halbkugelförmige, korbartige »Feuerstülpe« darüber – einen Metallkorb, der verhinderte, dass zum Beispiel Katzen auf der Suche nach einem warmen Plätzchen, die Glut aus Versehen verteilten und das Feuer so zum Erlöschen kam oder, schlimmer noch, einen Brand auslöste.[7] Glimmte die Glut am nächsten Morgen noch, wurde sie mit dem Blasebalg zu neuem Leben erweckt. War sie erkaltet, mussten mühsam mittels Zunder und Anfachgeräten wie Feuersteinen oder Feuerstahl neue Funken gewonnen werden. Oder man wählte die einfachere Variante und ging mit einem »Feuertopf« ausgerüstet zu den Nachbarn, sich ein bisschen Glut »borgen«.[8]

Das Kochgeschirr

Entscheidend für die Zubereitung der Speisen waren die Materialien und Formen des Kochgeschirrs sowie dessen Platzierung auf der Kochfläche.

Das Geschirr konnte an Haken über dem Feuer hängen, direkt ins Feuer oder auf einem Rost bzw. Dreibein über die Glut gestellt werden. Manche Töpfe und Pfannen waren selbst mit drei Standbeinen versehen, die so genannten Dreifüße oder Grapen.[9] Gab man das Kochgeschirr neben die Hitzequelle, konnten die Speisen sanfter garen.

Stand das Geschirr über glühenden Kohlen, verfügte es zumeist über einen flachen Deckel, der es ermöglichte, Glut obenauf zu le-

gen, um Oberhitze zu erzeugen. Wichtig für Garzeit und Hitzeentwicklung war zudem das Material des Kochgeschirrs: Keramik erwärmte sich langsam und speicherte die Wärme gut, Metalle wie Kupfer, Messing oder Eisen erhitzten sich dagegen schnell.

Für das langsame Erhitzen, das bei Aufläufen oder Pasteten notwendig war, verwendete man ein Topf-im-Topf-System, das heißt, ein Gefäß wurde in ein größeres mit Deckel gestellt. Nun konnte das große Gefäß von oben und unten erhitzt werden. Geschlossene Tortenpfannen gab man auch nach dem Brotbacken in den zumeist separat gemauerten, nicht zwingend vorhandenen, Backofen, wenn die Hitze bereits stark abgenommen hatte.[10]

Hohe Keramikhafen platzierte man meist neben dem offenen Feuer. Flache Pfannen wurden auf Dreibeine entweder über ein kleines Feuer oder Glut gesetzt. Auf der Herdstelle konnten mehrere Feuer entzündet sein und somit in verschiedenen Hitzezonen gekocht werden.[11]

Die Auswahl des Kochgeschirrs war aber nicht nur wegen der bereits erwähnten Wärmeentwicklung und -speicherung von Bedeutung, sondern auch wegen der unterschiedlichen Reaktion der Materialien mit den Essenszutaten. So wusste man schon damals, dass Eischnee am besten in einer Kupferschüssel gelingt. Kupfer galt aber auch als gesundheitsschädlich, so warnt Maria Anna Neudecker in ihrem Kochbuch von 1805 davor, Kupfer, Messing und Zinn mit Essig, Wein oder Obst in Berührung kommen zu lassen. Zum Kochen empfiehlt die Neudeckerin vor allem eisernes und irdenes Geschirr. Ausnahmen bilden bei ihr Stockfisch und Krebse, die doch besser in Messing- und Kupfertöpfen zubereitet werden sollten. Kohlgemüse und Kartoffeln verarbeitete man wegen des schwarzen Anlaufens ebenfalls besser nicht in eisernen Kochwaren.[12]

Henrietta Davidis weist hingegen in ihrem Kochbuchklassiker von 1844 darauf hin, dass man Hülsenfrüchte nicht in glasiertem Kochgeschirr zubereiten solle, denn darin würde es nicht weich werden.[13] Irdenes Geschirr hatte jedoch den Vorteil, die Speisen lange warm zu halten und vor allem geschmacksneutral zu sein. Dafür war Keramik empfindlich und bekam schnell Risse. Die bei Eva König erwähnten »Tiegel« waren ebenfalls aus Ton und besaßen meistens einen Deckel.[14]

Eiserne Pfannen mussten vor Gebrauch mit Talg ausgeschmiert werden, damit die Speisen in ihnen »wohl schmecken«, so zitiert Gertrud Benker in ihrem Buch über die Gerätschaften historischer Küchen die Schellhammerin von 1713.[15] Messingpfannen seien gut zum Fischkochen, ergänzt diese, müssten jedoch zuvor mit Essig ausgekocht werden, damit sie nicht anliefen. Und Kupfer sollte am besten verzinnt sein, allerdings müsse man darauf Acht geben, dass die Pfannen nicht halb leer an das Feuer gesetzt würden, da sonst das Zinn wegschmelzen könne.[16]

Doch nicht nur die Vielfalt der Materialien konnte sich sehen lassen, sondern auch die Formenvielfalt des Kochgeschirrs: Es gab Untersatzpfannen zum Auffangen des Bratensaftes, Brat- und Röstpfannen, in denen auch die zahlreichen Breie und Muse zubereitet wurden, ebenso wie Fleisch-, Fisch- oder Gemüsegerichte.[17] Bratpfannen gehörten in allen erdenklichen Größen zur Ausstattung, angefangen von der kleinen Pfanne für das so genannte Kindsmus oder die Einbrennen für die Soßen bis hin zur Schmalzpfanne, die einen Durchmesser bis zu 80 cm haben konnte und in der man das Schmalzgebäck ausbuk. Die Ränder der Pfannen waren bis zu 20 cm hoch, mit Stielen, die ebenfalls eine Länge von 80 cm erreichten. Es gab Eier- und Schneckenpfannen oder Pfannen mit Vertiefungen, die als Backformen Verwendung fanden. Flachpfannen dienten zur Zubereitung von fladenartigen Speisen.[18] Hinzuzurechnen sind aber auch die von Eva König erwähnten »Reindlformen«, bei denen es sich um rechteckige oder ovale vorwiegend aus Ton hergestellte Gefäße handelte.[19] Für feineres Gebäck wie Torten oder Pasteten kam eine geschlossene Pfanne zum Einsatz, auf deren Deckel mittels Glut Oberhitze erzeugt wurde.[20] Kuchen wurden zudem in Reifen oder Blechringen in Form gebracht. Deckel dienten aber natürlich auch der schnelleren Erhitzung und dem Schutz vor Verunreinigungen durch beispielsweise Funkenflug. Die Deckel waren zumeist flach und mit einem Stiel versehen, damit sie zum Umrühren leicht abgenommen werden konnten.[21]

Neben dem Universalgerät »Pfanne« war ein weiteres wichtiges Kochutensil der Kessel, er hing an einem in der Höhe verstellbaren Haken über der Flamme und sorgte u. a. für warmes Wasser. Eisen-, Kupfer- oder Bronzekessel hatten zumeist »eine kugelige Form«.[22]

Die großen, mit einem Bügel versehenen Kessel, die häufig auch Füße hatten, waren vor allem für die Bereitung größerer Mengen Wasser, Fleisch oder Kraut gedacht.[23] Ein zusätzliches Gefäß, sei es aus Metall oder auch Keramik, diente dem beständigen Vorhandensein warmen Wassers. Den Hafen oder auch Topf gab es sowohl aus Metall (bevorzugt Eisen, Kupfer oder Bronze) wie auch aus glasiertem oder unglasiertem Ton bzw. Steinzeug.

Dem gleichmäßigen Braten von Fleischstücken diente der Bratspieß. Zum Teil musste er von Hand gedreht werden; im 18. Jahrhundert gab es jedoch bereits Spieße, die zum Beispiel über Zahnräder und Gewichte halbautomatisch angetrieben wurden. Aber nicht nur ganze Fleischstücke briet man am Spieß, sondern auch »Speisen, die zerstoßen, durchgetrieben und mit Gewürzen wieder zusammengefügt wurden.«[24]

Der Rost bestand entweder aus schwer entflammbarem Holz oder Metall. Zu den auf dem Rost gebratenen Speisen gehörten vor allem Fisch und Würste.[25]

Unverzichtbare Küchenutensilien waren der Mörser sowie der Hackstock oder zumindest ein Hackbrett. Denn wie man auch an den von Eva König überlieferten Rezepten sehen kann, war es sehr beliebt, die Nahrung zu zerkleinern. »Alles, was gesäubert und zerkleinert werden sollte, ehe es in den Kochtopf oder zur völligen Vermusung in den Mörser kam, beanspruchte das Hackbrett: Gewürzkräuter, Gemüse usw. Das Hackbrett in seinen verschiedenen Ausformungen war also ein Universalgerät in einer Zeit, als die Nahrungsmittel meistens noch im Naturzustand in die Küche gebracht wurden«, so Gertrud Benker.[26] Natürlich gehörten entsprechende Messer, Hackbeile, Tranchiersägen und Fleischhammer dazu.[27]

Mörser gab es in den unterschiedlichsten Materialien und Größen. Sie bestanden aus Stein, Steinzeug, Metall, Holz oder auch Porzellan. Kleine geschmacksneutrale Mörser aus Holz oder Stein benutzte man für Gewürze, Kräuter, Nüsse und Mandeln; in den großen, kniehohen Mörsern zerkleinerte man Fisch, Fleisch, Knochen, Schalen und Gräten, aber auch das in großen Stücken angelieferte Salz.[28]

Handmühlen dienten ebenfalls der Zerkleinerung von Getreide, Gewürzen oder auch dem damals in Mode kommenden Kaffee,

dessen grüne Kaffeebohnen man noch selbst röstete. Auch beim Mahlen von Getreide spielt das Material eine Rolle, so darf Hirse nur mit Holz und nicht mit Stein oder Metall gemahlen werden, weil sonst das Korn verletzt würde.[29]

Weitere Ausstattungsstücke waren hölzerne oder metallene Koch- und Schaumlöffel – erstere konnte eine Länge bis zu einem Meter erreichen und schonten so die Köchin oder den Koch vor allzu viel Hitze.[30] Mit Hilfe von aus Metall oder Keramik hergestellten Sieben, Seihern und Durchschlägen befreite man das Getreide von Unreinheiten, trennte feste von flüssigen Bestandteilen (z. B. bei Suppen) oder passierte Gerichte damit; natürlich benötigte man sie auch zum Abtropfen, z.B. bei der Herstellung von Schmalzgebäck. Es gab des Weiteren Seihtücher oder Säcke, die je nach Verwendung aus Leinen oder Wolle waren. Das Material musste stabil und fusselfrei sein, um dem Pressen und Durchrühren standzuhalten.[31] Auch gab es bereits die feinmaschigen Zucker- oder Staubsiebe, die zum Überzuckern von Gebäck Verwendung fanden.[32] Zuletzt sollen nicht vergessen werden Reiben, Hobel und Trichter, Nudelholz, Zangen, Stampfer, Pressen. Sie waren ebenso Geräte der Küche wie Nudelbrett, Teigrad und die Spicknadel.

Wie und womit wurde gekocht?

Was geschah nun mit all diesen Gerätschaften? Kurz gesagt: es wurde gehackt, zerrieben, zusammengemengt, aufs Feuer gesetzt und bei der einen oder anderen Speise gerührt und gerührt und gerührt, bei manchen Breien bis zu einer Stunde lang.

»Heute gehen wir selten in der Weise vor, qualitätsvolles Bratenfleisch zu zerkleinern, wie etwa zum Hackbraten oder zu Frikadellen, sondern wir bewahren lieber den typischen Habitus etwa eines Rehrückens, eines Huhnes, einer Schweineschulter. Den alten Kochrezepten zufolge scheint dieses Bedürfnis ehedem nicht vorhanden gewesen zu sein: Durch Zerstoßen und Zerhacken, Durcheinanderrühren und Umformen ging die ursprüngliche Form verloren, durch Beigabe von vielerlei Gewürz und anderen Zutaten (z. B. Mehl, Eier oder Hülsenfrüchte) verlor sich auch der spezifische Eigengeschmack der Grundsubstanz.«[33] Nach Gertrud Benker steht zu

vermuten, dass diese Methode weniger wegen der mangelnden Konservierungsmöglichkeiten Anwendung fand – denn schließlich unterzog man auch frische Zutaten dieser Prozedur – als wegen der häufig vorkommenden schlechten Zähne und dem fehlendem Zahnersatz.[34] Ein Gleiches könnte für die Beliebtheit von Suppen sprechen.

Brotgetreide, das für Brei, Brot und Bier die Grundlage bildete, gehörte zu den wichtigsten Lebensmitteln.[35] Bei Missernten litt deshalb die gesamte Bevölkerung. Eier spielten in der Alltagsnahrung, auch der ärmeren Schichten, ebenfalls eine wichtige Rolle,[36] schließlich konnten ein paar Hühner immer gehalten werden, und sei es in der Küche direkt. Aber auch Flusskrebse und Fische aus einheimischen Gewässern standen auf dem Speiseplan der einfachen Bevölkerung. Zucker, Rosinen, Mandeln und Gewürze, die nicht aus der heimischen Kräuterecke stammten, waren hingegen durchaus Luxus.

Gewürzt wurde kräftig und die Zutaten dazu waren vielfältig. Es gab die einheimischen Küchenkräuter und Gewürze wie Dill, Kerbel, Minze, Kümmel, Salbei, Melisse, Majoran, Wacholder und Anis sowie Knoblauch und Zwiebeln. Aus den Ländern des Mittelmeerraumes kamen in gedörrter Form Koriander, Kardamom, Rosmarin, Lorbeer, Schalotten und Safran, aus Ostasien importierte man Pfeffer, Zimt, Muskat, Nelke oder Gewürzmischungen, Ingwer und Vanille. Aus Südamerika kam der Cayennepfeffer.[37]

Wichtigstes Würzmittel war jedoch das Salz, und in betuchteren Haushalten fand neben dem Honig auch der Zuckerhut seine Abnehmer. Die Schalen von Zitrusfrüchten wie Pomeranzen oder Zitronen erfreuten sich ebenfalls großer Beliebtheit beim Würzen. In Eva Königs kleiner Sammlung finden sich all diese Gewürze.

Gegessen wurde bei den Familien König und Lessing sicher nicht mehr in der Küche. Schließlich dürfte in diesen Haushalten der Herd nicht wie in früherer Zeit als einzige Heizquelle des Hauses bzw. der Wohnung fungiert haben. Ende des 18. Jahrhunderts gab es zumeist einen Kaminofen in der Stube, in der man für gewöhnlich auch die Speisen zu sich nahm.[38] Wohnküchen kamen zumindest in der bürgerlichen Gesellschaft erst wieder Anfang des 20. Jahrhunderts in Mode, nachdem durch geschlossene Herde eine »heimelige Atmosphäre« in der Küche entstehen konnte.[39]

Literatur

Benker, Gertrud: *In alten Küchen. Einrichtung – Gerät – Kochkunst.* München 1987.

Danielczyk, Julia / Wasner-Peter, Isabella (Hgg.): *»Heut' muß der Tisch sich völlig bieg'n«. Wiener Küche und ihre Kochbücher.* Wien 2007.

Davidis, Henriette: *Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche.* Nach der Erstausgabe von 1844 neubearbeitet und hg. von Roland Gööck. Gütersloh o. J.

Kirchübel, Kathleen / Weber, Manuela: *Die Küche*; http://rcswww.urz.tu-dresden.de/~frnz/trinken/essen2.htm. Letzter Zugriff am 14. März 2010.

Neudecker, Maria Anna: *Die Bayersche Köchin in Böhmen.* Karlsbad: F. J. Franteck 1805; http://www.uni-giessen.de/gloning/at/neudecker_1805_koechin.pdf. Letzter Zugriff am 14. März 2010.

Schellhammer, Maria Sophia: *Der wohl-unterwiesenen Köchin zufälliger Confect-Tisch bestehend in Zubereitung allerhand Confecten, zugerichten Früchten, Säfften, Weinen* [...]. Braunschweig 1699.

Wiedemann, Inga: *Herrin im Hause.* Durch Koch- und Haushaltsbücher zur bürgerlichen Hausfrau. Pfaffenweiler 1993.

Wiswe, Hans: *Kulturgeschichte der Kochkunst.* Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp. München 1970.

Gesultzte Äpfel

Die Äpfel leget man eine Zeitlang in frisch Wasser damit sie weis werden. Zu Zwölf Parstörfer Aepfel nimmt man 1 Pfund Zucker ½ Maas Wasser, diese beyde Theile läst man sieden, und leget dan die Aepfel ein nach dem anderen hiererein und läst sie kochen bis sie weich sind, dan nimmt man sie heraus, und thut zu dem Zucker eine gantze Citronen Schal und ein stück Zimmet, und läst ihn dan so lang sieden bis er Gallert, dan schüttet man ihn durch einen Schaum Löffel über die Äpfel. Obenan auf jeden Apfel kann man ein stück Alkermes Saft thun, und auf die Gallert klein gehackte Pistatschen, und stelt es dann an einen kühlen Ort, damit es bald Sültzt.

[Mandel-Koch]

Zum Mandel Koch nimt man ¼ Pfund Butter ¼ Pfund Mandelen und für 3 Pfennig weis Brod. Der Butter wird fein abgetrieben, dan thut man die Mandelen dazu, die vorher recht feine gestosen werden. Das weis Brod muß in Rom eingeweicht, und nicht gantz fest ausgedruckt werden, dan stößt man es in einem Mörser gantz fein, und thut es ⟨28⟩ zu dem Butter und Mandeln, nebst 3 gantzen Eyern und fünf eyer Dotter auch 6 loth fein gestoßenen Zucker, die Eyer müssen eines nach dem andern hinein und jedes gut verrühret werden. Etwas Zimmet oder Citronen Schallen kann man auch daran thun. Da thut man das *Koch* in eine mit Butter beschmierte Schüssel oder Pfanne und gibt unten und oben Gluth. Das Koch bestreut man auch oben mit Zucker.

Das Kaiserliche Mandel Koch

Nimm 2 Pfund gestosene Mandelen und 2 Pfund Zucker. Schlage 12 gantze Eyer und Dotter nach belieben daran, und rühre es eine gantze Stunde. Wan du es in die Pfanne oder in den Reif giesen wilst so thue den Saft von 2 Citronen und deren Schaalen davon klein geschnitten dazu auch etwas Zitronat. Vermache den Reif oder die Pfanne mit Deich, dan schütte es hierrein, oben auf Zucker ⟨29⟩ und Backe es 2 Stunden damit es hoch auf gehet.

Die Spanische Semmel oder weis Brod

Reibe von einer Mund Semmel die Rinden ab und kerve es recht tief ein, als dann backe es in Schmaltz, daß das Schmaltz recht durchdringet; hernach tunke es in Wasser ein und lege es in eine Pfanne, auf ½ Kreuzer Semmel schütte ½ Mas Wein, thue Zucker, Zimmet Kleine Rosinen nach belieben daran, und laß es recht gut aufsieden, so ist es fertig.

Das Wein Koch

Thue ein Häferl Wein, gantzen Zimmet gantze Citronen Schaalen, und laße es sieden, röste fein geriebene Semmel, oder auch Brod Brösel, schön braun in Butter thue gestoßenen Zimmet, gewürtz Nägel, Klein geschnittene Citronschaalen dazu, wann der Wein Siedet, so thue alles hinein, und laße es recht gut sieden. Dieses macht einen sehr guten Magen. ⟨30⟩

Das Semmel *Koch*

Für 6 Pfenning Semmel schneide würflicht, und thue es in einen Topf. Thue in ein Häferl ½ Maas Millich, schlage 6 Eyer darein, Zucker nach belieben, und Sprüdele es ab, und schütte es dan auf die Semmel. Schmiere eine Pfanne mit Butter, lege etwas von der

Semmel darein, schütte von der Milch darüber, und lege dan Kleine Bröcklein Butter darauf, auch Kleine Rosienen, und das thue so bis es alle ist. Laße es dan etwas stehen, dan sayge das Dünne ab, und gieße es wieder darüber, und das thue vier oder fünfmal. Nachher setze es auf Kohlen, und lasse es oben und unten bräunen.

Ein gutes Reis-Koch

Wasche ½ Pfund Reis zwey mal in lauchlichten und 4 Mal in kaltem Wasser aus, und lasse ihn in frischem Wasser eine Weille wässern. ⟨31⟩

Hernach lasse eine gute Maas Millich sieden. Saye den Reis durch und thue ihn hinein, du must ihn immer aufrühren, bis er schön weich und dick gesoden ist. Dan lasse ihn auf einer Schüssel auskühlen. Hernach nimm ½ Pfund Butter und treibe ihn in einer Kumme pflaumig ab; thue den kalten Reis hinein, und verrühre ihn recht stark. Dan schlage 4 gantze Eyer und 6 Dotter darein, jedes gut verrühret, Zimmet und Zucker nach belieben. Schmiere eine Rein mit Butter, und thue das Koch darein. Gib unten und oben Gluht, und laße es gemach aufgehen, damit es eine schöne Farbe bekömmt.

Aufgelaufenes Parstörfer Aepfel Koch

Nimm schöne grose nicht gar zu Zeitige Aepfel, setze sie mit siedendem Wasser bey und laß sie Kochen bis sie weich sind; dan schäle sie und Schlag sie durch eine Siebe. ⟨32⟩ auf 1 Pfund Selsen oder Aepfel nimm ein Pfund Zucker laß es Zusahmen wohl einsieden. Du must es umrühren damit sichs nicht anbrennet. Dan laß es auskühlen, und rühre als dan nach und nach den Schnee von 12 eyer Klar darunter. So rühre es eine Stunde, dan richte es schön hoch auf eine Schüssel an, und backe es.

Aufgelaufenes *Zwetschen Koch*

Schäle schöne zeitige Zwetschen, und nimm die Kern heraus, dan dünste sie weich mit Wein, *Zucker* und *Zimmet.* Schlage sie durch ein Sieb, und lasse es auskühlen. Treibe ein wenig *Butter* pflaumig ab, und rühre eyer *Dotter* daran, nachdem du viel machen wilst. Dan rühre das kalte *Koch* hinein. Wan es zu dünn ist, so nimm Semmel Brösel dazu, und backe es dann auf einer geschmierten Schüssel. ⟨33⟩

Das *Weichsel Koch*

Gedörte Weichsel siede in Wasser und etwas Wein schön weich. Schlage sie durch ein Sieb, und laß sie auskühlen. Treibe ein wenig Butter Pflaumig ab, rühre ettliche gantze Eyer *und Dotter* darein, und Semmel Brösel und Zucker nachbelieben; dan thue die Weichsel darunter, und backe es.

Eyer Dotter Koch

Nimm 8 Eyer Dotter in ein Häferl, schütte ein gros Seitel Milch daran, Sprüdele es gut ab. Laß ¼ Butter in einer Pfanne zerschleigen, und röste zwey Löffel voll Mehl darinn bis es wie ein eyer Dotter wird. Lasse es auskühlen, und sprüdele dan die Milch daran; rühre es gemach klar ab, setze es dan auf eine Gluth, und rühre es so lang bis es aufstoßen will. ⟨34⟩ hernach rühre nach belieben fein gestosen Zucker hinein, auch Zimmet so du wilst. Gib ihm unten und oben Gluth, daß es nur Rämelen bekommt. Wan mans in der Höhe braun haben will kann man nur mehr Gluth darauf thun. Solte es durchs Mehl zu dick geworden sein, so schüttet man noch ein wenig Millich nach. Daß es in der Dicke wird wie ein *Kinds Koch.*

Ein anderes eyer Koch

Treibe einen Butter pflaumig ab. Soviel Butter soviel eyer Dotter, jedes gut verrühret. Wan es recht pflaumig abgerühret ist so thue Zucker und Zimmet nach belieben darunter. Thu das Koch in eine mit Butter beschmierte Pfanne. Gieb unten und oben Gluth, daß es aufgehet.

Ein *Brod Koch*

Weiche ein Vierting schwartzes Haus Brod in guten Wein ein. Treibe ¼ Butter ab, und ¾ Pfund gestosene Mandelen darein. Drucke das Brod gut aus, brösele es gantz klein darunter, auch ¾ Pfund Zucker, hernach schlage nach und nach 8 gantze Eyer und ⟨35⟩ 12 Dotter darein, rühre es eine gantze Stunde, hernach thue gestosenen Zimmet dazu, damit es schön braun wird. Schmiere einen Reif mit Butter, wie auch das Turtenbüttel, giese es dan ein und backe es schön gelb.

Das Krebs-Koch

Hacke von 50 gesodenen Krebsen die Schweifen recht klein, hernach reibe von einem Kreuzer Semmel die Rinden ab, und weiche es in der Millich; drucke es aber nicht zu stark aus und hacke es unter die Krebs. Muse zwölf loth Krebs-Butter, treibe ihn ab, und thue 12 loth geschwölte fein gestosene Mandelen darunter, und treibe es recht pflaumig ab, hernach thue die Semmel und Krebs Schweifen hinein, und treibe es wieder recht Pflaumig ab, hernach 9 eyer Dotter, jedes gut verrührt, und von 3 Eyern das Klare zu einem Schnee geschlagen, auch darunter gerühret. Hernach 12 loth fein gestosenen Zucker, ein halb Viertel geschwöllte Pistatschen und ein halb Viertel klein geschnittenen Zitronat. Alles dieses wohl verrührt. ⟨36⟩ thue auch 4 oder 5 löffel voll Milchraum darunter. Schmiere die Pfanne mit Krebs-Butter, thue das Koch hinein, gib unten und oben Gluth und backe es schön.

Das Krös-Koch

Siede das Krös, nachher hacke es fein. Weiche nun ein Kreuzer abgeriebenen Semmel in der Milch ein, hernach drucke es nicht zu stark aus, und hacke es unter das Krös. Treibe ¼ Butter Pflaumig ab, thu das Gehackte darein, und schlage 4 gantze Eyer und zwey Dotter daran; jedes gut verrührt. ½ seidel Milchraum rühre dan auch darunter aber wohl verrührt, saltze es. Dan schmiere eine Pfanne mit Butter und Milchraum, und besäe sie mit Semmelbrösel, thu das Koch hinein, gib oben und unten Gluth. Wan es ein wenig warm ist, so schmiere es mit Butter, damit es eine Farb kriegt.

Ein Koch von Kapaunen

Von einem gebratenen Kapaunen schneide das Fleisch herunter; hacke es recht fein. Weiche um einen Kreuzer abgeriebene Semmel in der Milch. ⟨37⟩ Drucke es aus und hack es unter den Kapaunen. Treibe 12 loth Butter Pflaumig ab, thue die Farse hinein, schlage 7 eyer Dotter daran, jedes wohl verrührt, ein paar Löffel voll Milchraum saltz und etwas Muscatenblüt. Schmiere eine Pfanne mit Butter und Milchraum, thu das Koch hinein, mit Semmel Brösel besäet. Gieb unten und oben Gluth. Du kanst es statt dem Eingemachten aufgeben.

Quitten *Koch*

Siede die Quitten recht weich, dan schäle sie, und schneide das Steinige weg; schlag sie durch ein Sieb. Weiche für 1 Kreuzer abgeriebene Semmel in Millich. Hernach treibe 12 loth Butter pflaumig ab, wan die Semmel gut geweicht sind, so drucke sie nur ein wenig aus, und verrühre sie recht pflaumig unter den abgetriebenen Butter, hernach 1 Pfund von den Quitten hinein gerühret, schlage 9 Eyer Dotter und von drey Eyer das Klare daran – das Klare mus zu Schnee geschlagen sein. ⟨38⟩ ¼ Pfund Zucker, Zimmet und klein gehackte Citronen Schale nach belieben. Alles wohl verrühret. Dan

giese das Koch in eine mit Butter beschmierte Pfanne, und gib ihr unten und oben Gluth. Du kanst es auch auf ein Torten Blättel schütten und im Ofen backen.

Das Früchte Koch von Agras oder Stachelbeeren

Nimm halb zeitige Agras laß sie in einer Pfanne weich dünsten, dan schlage sie durch ein umgekehrtes Sieb, und laß sie auskühlen. hernach thue sie in einen saubern Kumpen. Zu ¾ Pfund Selsen nimm ¾ Pfund fein geriebnen und gesiebten Zucker, und rühre beydes mit einem neuen Kochlöffel Pflaumig ab. Lege 13 Eyer in frisches Wasser, wan sie eine Weille gelegen, so gib ihnen noch ein frisches Wasser. Dan schlage allezeit 2 Eyer zu einem Schnee, und so verrühre sie in der Selse bis sie alle darinnen sind; eines muß beständig rühren. ⟨39⟩

Wan das Koch recht Pflaumig abgerühret, so thue klein geschnittene Citronen Schalen dazu. Schütte es dan auf ein flaches Torten Blättel, aber gestrichen daß es ein völliger Berg wird, und schmiere es mit Schnee; mache ein wasser Eis darauf, und setze es in Ofen, der muß aber kühl sein, und erst geheizt werden, wenn du noch drey Speisen auf die Tafel zu geben hast. Wan es Creutzweis springet so ist es fertig.

Blanc Mangée

Thue 2 loth zerschnittene Haußenblaßen in ein Glas und schütte ½ Schoppen Wasser darauf, damit laß es übernacht weichen. Siede 1 Mas Millich und laß sie wieder Kalt werden. Stoße ½ [Pfund] geschwölte Mandelen recht klein, und bespritze sie mit Milich daß sie nicht öhlig werden. Wan sie recht fein sind, so gieß die Millich nach und nach dazu und rühre sie mit dem Stösselbretl ab. ⟨40⟩ Hernach seyhe es durch ein Tuch in ein Meßinges Becken, drucke die Mandelen recht gut aus, dan drucke die Haußenblaßen auch durch ein Tuch, zu den Mandelen. Thue ¼ Pfund Zucker dazu, und laß es auf Glut sieden. Gieb aber wohl acht daß kein Staub hinein kommt.

Es mus stark fort sieden. Wen es eine halbe Stunde gesotten, so probiers auf einem Zinnern Teller, ob sichs sultzt. Man kan auch gantzen Zimmet mit kochen lassen. Wan es sich sultzet, so nimmt man ihn wieder heraus, und seyhet die Masse durch ein Tuch, und stellt es dann im Mangel von Eis an einen kalten Ort, damit sichs schön sultzet. Hernach wird der Rand von der Schüssel mit würflicht geschnittenen Pistasy besträuet.

Gesultzte Millich

Nim ½ Mas süßen Rom und ½ Mas Milich, in einem neuen Hafen – er mus aber vorher gut ausgebrant seyn – ⟨41⟩ hernach thue von 12 Eyern die Klar eines nach dem andern hinein rühren, und so auch 6 Eyer Dotter. Hernach sprüdele es bis der Schaum über den Hafen hinausgehet. – Du must keinen kleinen Hafen nehmen. – Wan es recht gut gesprüdelt ist, so setze es zum Feuer und sprüdele es bis es kochet. Es mus kein Brand anliegen. Dan thue ¼tel [Pfund] gestoßenen Zucker dazu, und sprüdele es bis der Schaum über den Hafen gehet. Hernach kan man ihm einen Geruch geben, welchen man will, aber nur einige Tropfen und seyhet es dann durch ein Tuch und stellet es auf Eis oder an einen kalten Ort, damit es sich setzet. Man kann zerschnittene Pistasy oder Pommerantzen Blättlein um den Rand legen. Will man es gelb haben so nimmt man lauter Eyer Dotter und will mans weis haben lauter Eier weis. ⟨42⟩

Ruthen in einer Sultz

2 Stückgen Karpfen schuppe recht rein, und wasche sie oft in frischem Wasser aus. Lege sie in einen neuen 1 ½ Maas Hafen gieße 1 Theil Wein, 1 Theil Wasser, und nicht gar 1 Theil Essig dazu. Eine gantze Zitronen Schaale, Roßmarin, Kudelkraut, Lorbeerblätter, von jedem nur ein wenig. Nägelgen Muscatenblüt, Ingber, Pfeffer, auch von allem nur ein wenig, und alles gantz. 3 Loth Haußenblaßen, so du den Tag vorher einweichest, binde nebst 2 Loth Hirschhorn in ein Tuch und thue es darein. Wen du es gesaltzen so

setze es bey, und laß es sieden bis es sich sultzet. Es mus stets geschäumt werden, damit es nicht trüb wird. Wen du es auf einem Teller probieret hast, und es sich sultzet, so drucke voran ⟨43⟩ in den Sutt 2 gantze Eyer mit den Schaalen, rühre es recht stark untereinander, und setze es von ferne, das es nur ein wenig Wärme hat, laße es eine viertel Stunde stehen. In der Zeit mache die Ruthen auf laß die Lebern darin und siede sie ab wie die Forellen, daß sie schön blau werden. Die Sultz seyhe 4 oder 5mal durch ein doppeltes Tuch. Wilst du sie roth haben, so gieße Alkermes Saft daran, dan seyhe sie aber wieder durch. Wan die Fische abgekühlet sind, so lege sie in die Sultz, so daß es aussiehet als schwimmten sie. Stelle es dan an einen kalten Ort, in Mangel von Eis, und belege den Rand der Schüssel mit Citronen oder Pistasy.

Ein Gesultztes Spanferkel

Schneide ihm den Kopp ab, und Theile das übrige in 4 Theile, und lege es in frisch Wasser, damit es weis bleibet. ⟨44⟩ Thue in einen Hafen ½ Maas Wasser, 1 Maas Wein, und nicht gar 3 Schoppen Essig. Kuddelkraut, Rosmarin, Lorbeerblätter, ein wenig Bassilicum, ettliche Zwiweln mit nägelen besteckt gantzen Pfeffer gantze Citronen Schaalen, etwas Muscatenblüt 1 Pfund Knochen, 8 Kälber füß, diese und die Knochen zerhackt; dieses laß zusahmen sieden und Schäume es wohl, dan koche das Spanfärkel darin, und wenn es gar ist, so wasche es in frischem Wasser, und truckne es wieder ab, und lege es in das Geschirr worin du es auftragen willst. Wan die Sultz zuviel eingesoden hat, so seyhe es in ein kleineres häfen, und laß es einen rechten Waller auf thun; drucke ferner beym Sud zwei Eyer darein, sammt der Schale, ⟨45⟩ und laß es ¼ Stund sachte sieden. Laß es dan ein wenig Herdan stehen und probiere ob es sich sultzet. Wan sichs sultzet, so seye es 4 mal durch ein dreyfaches Tuch, und dan über das Spanferkel. NB* die Sultz kan roth gemacht werden mit Alkermes saft, braun mit gebranten Zucker, gelb mit Safrann. Man zieret es mit Citronen Schalen auf.

* NB = Nota bene (beachte wohl, wohlgemerkt)

Blanc Mangée von Kälberfüß

Nimm 1 Pfund zerhackte Kälber Knochen, und 4 schöne weiße Kälberfüß, die zerhacke wie zum einmachen, und wasche dieses solange bis das Wasser nicht mehr so trüb wird, und laße es in einem saubern 2 Maas Häfen sieden. Schaume es sauber, daß nicht das mindeste Fett darauf bleibet, laß es kochen bis sichs sultzet. Stoße ½ Pfund geschwölte Mandelen recht fein, besprütze sie während dem Stoßen mit Sultzen daß sie weis bleiben. ⟨46⟩ Seyhe die Sulz auf die Mandelen, und drucke es durch ein Tuch in ein meßinges Becken, oder in eine neue Pfanne, thu ¼tel gestoßenen Zucker dazu, und laß es nur wie ein hartes Ey sieden. Seyhe es durch ein dreyfaches Tuch in den Kumpen worin du es auf trägst und zier es um den Rand mit klein gegrüßelten Pistatsy.

Quitten Sultz

Schäle 12 schöne Quitten, thu den Kern heraus, und zerschneide sie zu 4 Theilen. Thu sie in einen Hafen und gieße 1 Maas Wasser und 1 Maas Wein darauf, und thu ¼ Pfund Zucker und ein Stückgen Zimmet dazu, auch eine gantze Citronen Schale, decke es zu und laß sie weich sieden. Hernach nehme sie heraus auf eine Schüssel und drucke Citronen Saft darauf, daß sie weis werden. Seyhe die Sultz durch ⟨47⟩ ein Tuch in ein Becken, lege ¾ Pfund Zucker 2 loth Hirschhorn und wann du es geschwind brauchest 1 loth Haußenblaßen – dazu daß Hirschhorn und die Haußenblaßen bindest du in ein Tüchel. Laß es kochen, bis sichs sultzet; aber recht fest Sultzet. Schütte etwas Alkermes Saft daran. Thu die Sultz auf eine Schalen, lege die Quitten darein, daß sie in der Höhe aber recht roth werden. Stelle sie an einen kühlen Ort, daß sie sich schön sultzen.

Parstörfer Aepfel Sultz

Sind die Aepfel mürb so schlage sie durch, sind sie hart, so siede sie vorher. Auf 1 Pfund Sultz einen ¾ Pfund Zucker, laß ihn sieden bis

er spinnet, dan thu die Selsen dazu und laß es kochen, bis es Sultzet. Alsdan laß es auskühlen und fülle es nachher in die Gläßer. ⟨48⟩

Die Dirntel oder Säuerlinge einzumachen

Nimm zeitige aber recht harte Dirntel und laß in einer Kupfern Pfanne Wasser siedend werden, darin laß die Dirntel recht weich kochen. Thu sie dan heraus in einen irdenen Diegel. Nimm auf 1 Pfund Dirntlen ¾ Pfund Zucker; laß den Zucker kochen bis er sich spinnet, hernach schütte ihn über die Dirntlen, laß es stehen bis der Zucker nachläst, dan seyhe den Saft wieder herunter lege 1 stück Zucker dazu, und laß ihn kochen bis er sich spinnet, schütte ihn wieder über die Dirntelen, und so mach es bis er nicht mehr nachläst. Verbinde es mit einem löchlichten Papier, und stells an einen kühlen Ort. ⟨49⟩

Alkermes Saft

Riebele zeitige Alkermes von den Treibelen ab, thue sie in eine tiefe Schüssel und zerknirsche sie brav. Auf einen Schoppen Alkermes drucke von einer recht saftigen Citrone den Saft. Hernach laß in einem meßingen Pfändel ein Wasser sieden, schütte es darauf, decke es zu und laß es 24 Stunden an einem kühlen Ort stehen. Alsdan laß ihn durch ein sauber Tuch in ein Meßing Becken, lege ½ Pfund und ein halb Viertel feinen Zucker daran, und laß es auf der Gluth sachte kochen. Probiere ihn auf einem Porcellanen Teller, wenn er schön roth ist, so ist er gut. Laß ihn auskühlen dan fülle ihn in gläßer, deck ihn zu und nach einigen Tagen thu Mandelöhl darauf, verpfropfe ihn und stelle ihn an einen kühlen Ort. ⟨50⟩

Grüne Zwetschen einzumachen

Nimm 1 Pfund Zwetschen sammt den Stengel; den Kopf von den Stengel schneideweg. Laß sie in einem kupfernen Tiegel im Wasser

so lang als ein hartes Ey sieden und laß sie ½ Stunde im heißen Wasser stehen. Dan nimm sie mit einem silbern Löffel heraus und stelle sie auf einen erdenen Degel die Stengel in die Höhe. 1 Pfund Zucker mit einem Schoppen Wasser thue in einen Meßing Geschirr und laß in Spinnet sieden, schütt ihn dan auf die Zwetschen und laß sie über Nacht stehen, dan seyhe den Zucker ab und laß ihn kochent werden, dan thu die Zwetschen darein, und laß sie kochen, bis sich sie fältelen. Sobald sie sich fältelen, so lege sie wieder in den Degel, und den Zucker laß kochen bis er sich spinnet, und so schütte in wieder darüber. ⟨51⟩ Wan sie wieder nachlassen, so must Du ihn nochmal abseyhen, und nebst noch einem Stückgen Zucker wieder so lang kochen bis er sich spinnet, und ihn dan wieder darauf schütten. Wan sie gut ausgekühlet sind werden sie mit einem gestupften Papier zugebunden und an einen kühlen Ort gesetzet.

Birn einzumachen

Nimm 1 Pfund Biernen in der völligen grös nur müssen sie noch nicht weich seyn. Schneide den Putzen und den Kopf von Stängel weg und schäle sie. Thu sie in einen Irdenen Degel. Nimm 1 Pfund Zucker in ein Meßing Geschirr nebst einen Schoppen Wasser und laß ihn spinnent sieden, schütt ihn über die Biern und laß stehen bis den andern Tag, dan thu die Biern sammt dem Zucker in das Meßinge Geschirr und laß sie ⟨52⟩ schön weich sieden; daß man sie schier durchgreifen kann. Hernach thu die Bierne heraus und lege sie wieder in den Degel. Laß den Zucker sieden, bis er sich spinnet, schütte ihn dan darauf. Wan er wieder nachlassen solte, so must du ihn mit einem Stück frischen Zucker wieder Spinnent kochen. Bind es mit einem gestupften Papier zu und stelle es an einen kühlen Ort.

Gedunkte Johannes Beeren zu machen

Schlage von einigen Eyerweis einen Schnee recht dick ab; Tunke die Johannes Beeren hinein, bestreue sie dan mit gestoßenem Zucker, und lege sie auf einem Papier in Offen damit sie trockenen.

Abricosen einzukochen

Riebele schön zeitige Abricosen durch ein haarenes Sieb, in eine ⟨53⟩ tiefe Schüssel, hernach wiege es. Auf ein Pfund Selsen nimm ¾ Pfund Zucker thu es zusahmen in ein Meßing Geschirr rühre es untereinander, und laß es auf der Gluth stät sieden. Rühre es beständig um damit es nicht anbrennt, und laß es kochen bis es dick wird, wan du es auf eine Schale thust und es bleibt stehen, so thu es in ein Glas, und wan es ausgekühlet so binde es zu, und setz es an einen kühlen Ort. Wan die Abricosen rar sind, so kanstu Zwetschen nehmen, und eben auf die Art machen.

Weichsel ohne Kern einzumachen

Nim zeitige spanische Weichsel – oder auch ordinaire – thu den Kern davon, und wiege sie. Auf 1 Pfund Weichsel nimm ¾ Pfund Zucker; zerstoße ihn ein wenig. Leg die Weichsel in ein Meßing Geschirr, ⟨54⟩ den Zucker darauf und laß es auf einer Gluth sieden. Rühre es stets um damit es nicht anbrennt. Wen sie recht gefältelt sind so thu sie mit einem Schaumlöffel heraus, und seyhe sie gut ab. Den Safft laß kochen bis er sich spinnt. Schütte ihn alsdann auf die Kirschen, und wenn sie ausgekühlet so binde sie zu, und stelle sie an einen kühlen Ort.

Himbeer-Saft einzusieden

½ Pfund Himbeeren und ½ Pfund Johannes-Beeren zerdrucke in einer tiefen Schüssel, gieße ¼ Schoppen Essig daran, rühre es gut ab und sezte es in Keller. Laße es 24 Stunden stehen, dan drucke es durch ein Tuch. Hernach fülle es in einen leinwandtnen Sack, und hänge es an einen Nagel in den Keller, stelle eine Schale darunter, und laß es austropfen. Es mus mit keiner Hand angerührt werden. ⟨55⟩

Wan es durchgeseyhen ist, so meße den Saft. Auf einen Schoppen Saft ½ Pfund Zucker. Beydes thue in ein Meßing Geschirr, und

rühre es so lang bis der Zucker zergehet. Dan laß es sachte sieden, bis der Saft schwere Tropfen wirft. Du must ihn stets schäumen. Wan er gut ist läst man ihn auskühlen und füllt ihn dan in glässer. Er hält sich lang.

Johannes-Beer Sultz

Stose die Johannes Beeren in ein Mörser, und thu Zucker nach Geschmack daran. NB. wenn die J. Beeren durch ein Tuch gedruckt sind. Auf 1 Mas Sultz nimm 2 loth Haußenblasen. Laß es durch den gewöhnlichen Sultz sack laufen. Richte es in die Gläser und setze es an einen kühlen Ort.

Frische Weichsel Sultz

Stoße zeitige Weichsel in einem Mörßer und laß sie in einer Schüssel 2 Stunden stehen, damit sie den Geschmack von den Kernen kriegen. Drucke sie durch ein Tuch ⟨56⟩ und thu Zucker nach Geschmack daran. Auf 1 Mas Sultz nimm 1 ½ loth aufgelöste Haussenblasen. Laß alles zusahmen durch den Sultz-Sack laufen, und fülle es dan in Gläßer, und setz es an einen kühlen Ort.

Halbe Abricosen einzumachen

Gantz kürnige aber doch zeitige Abricosen schäle, und schneide sie mitten voneinander. Richte sie in einem Degel, daß hole mus untersich liegen. Auf 1 Pfund Abricosen, nimm ¾ Pfund Zucker. Schütte einen Schoppen Wasser auf den Zucker, und laß ihn spinnent sieden. Wenn er ausgekühlet so schütt ihn auf die Abricosen, und laß es stehen, bis der Zucker nachläst. Dan seyhe ihn ab, thu ein Stückgen frischen Zucker dazu und laß ihn wieder spinnent sieden, und so schütte ihn wieder kühl darüber. Das thu dreymal. Das 4te mal muß er heißer darüber gegossen werden. Bind es zu und stelle es an einen kühlen Ort. ⟨57⟩

Stachelbeeren einzumachen

Die Stachelbeeren schneide auf Viertheil, aber nicht gantz voneinander. Butze das inwendige weg, Hernach laß in einer Kupfernen Pfanne ein Wasser sieden, und thu die Stachelbeeren hinein. Laß sie ½ Stunde weichen, dan so lange wie ein weiches Ey sieden. Seyhe sie ab, und thu sie in einen erdenen Degel. Zu ½ Pfund Stachelbeeren, nimm ¾ Pfund Zucker, auf diesen schütte ½ Schoppen Wasser, laß ihn sieden wie zum Benutzen, heranch gieß ihn Löffelweis auf die Stachelbeeren, und laß es zwey Tag stehen Dan seyhe den Zucker herab und thue noch ¼ Pfund Zucker dazu, und wan es zu wenig 1 ¼ Viertheil, und ein glas Wasser, und laß ihn spinnent sieden, und gieß es wieder darüber. So mustu es machen bis der Zucker dick wird und daran bleibt. Wan sie etwan anlauffen, so siedet man es wieder mit frischem Zucker auf. ⟨58⟩

Weintrauben einzukochen

Laß Wasser in einer Kupfernen Pfanne siedend werden; thue dan die Weintrauben hinein, und laß sie weich sieden, und nimm sie hernach mit einem silbernen Löffel heraus. NB die Trauben müssen ihre völlige Gröse haben, aber noch hart seyn.

Schütte auf 2 Pfund Zucker 3 Schoppen Wasser, laß ihn spinnent sieden, und wan du die Weintrauben in einen erdenen Degel gethan und der Zucker ein wenig abgekühlet ist, so schütte ihn darüber, und laß es stehen bis er nachläst. Dan seyhe ihn ab, und siede ihn nebst einem stückgen frischen Zucker wieder bis er spinnet, und so schütte ihn wieder auf die Weinbeeren. Dieses wiederhohle bis er völlig dick bleibt. Wan sie recht ausgekühlet, so binde sie mit einem gestupften Papiere zu, und stelle sie an einen kühlen Ort. ⟨59⟩

Pommerantzen Blüth einzumachen

Butze von frischer pommerantzen Blüt das Gelbe und Grüne inwendig heraus. Thue sie in ein glasiertes Häferl, und giese sieden-

des Wasser darauf, darinn laß es stehen bis es abgekühlet. Hernach seyhe es ab; lege die Blüth auf ein Tuch und laß sie abtruckenen. Drücke den Saft von einer Citronen darauf, und rühre sie brav damit um, damit der Saft auf alle Blüth kommt, so bleibt sie weis. Lege sie in ein Glas. Siede einen Zucker nicht gar zu dick; laß ihn auskühlen und schütte ihn darüber, und laß es stehen bis er nachläst, dan seyhe ihn ab, lege ein stück frischen Zucker dazu, und laß ihn spinnent sieden, gieß ihn kalt wieder darüber. Es muß soviel seyn, daß der Saft darüber gehet. ⟨60⟩

Johannes Beeren einzusieden

Nim grose Johannes Beeren zupfe sie von den Stenglen und wasch sie sauber. Dan wäge sie, zum Pfund Johannes Beeren nimmt man ¾ Pfund Zucker. Thu die Johannes Beeren in ein Meßinges Geschirr, und schütte den Zucker darüber, so laß es aufkochen *ohne es umzurühren*. Hernach must Du sie manchmahl umrühren damit sie nicht anbrennen. Wan sie eine Weille gesoden haben so laß sie gemacher sieden bis sie sich schön sultzen. Wan sie dies thun, so laß sie auskühlen; fülle sie in die Gläser, binde sie mit gestupftem Papier zu, und setze sie an einen kühlen Ort. ⟨61-65 vakat; 66⟩

[Roßt Bratel]

Zum Roßt Bratel nimmt man ein stück von der breiten Rippe

Wenn man will kann man es in Fett umkehren; es thut aber auch nicht nöthig. Dan legt man es auf den Rost und brat es bis es hübsch bräunlich wird. Dan legt mans in eine Pfanne; gießt Fleischbrühe darauf, und thut eine Zwiebel, ein bisgen Knoblauch, ein paar Lorbeerblätter, etwas Zitronschalen, Pfeffer, Saltz, ein paar Sardellen, daran, und läst es kochen bis es mürbe ist. Dan schneidet man das Fleisch in stücken, seyhet die Brühe durch, und macht ein schönes braunes mehl, daran man sie schüttet, nebst einigen Löffel sauren Rom; dießes alles läst man wohl verkochen, so ist es fertig. ⟨67⟩

Himbeeren saft

Die Himbeeren werden sauber verlesen, dan in einer Schüssel zerdruckt, und durch ein wollen Tuch gepreßt. Dan wird der Saft in den Keller gesetzt, bis er gähret. Zuweillen ist er in zwey Tagen gut, zuweillen dauert es auch länger. Man viesitiret ihn mit einem Löffel, den man etwas tief hinein steckt. Wan der saft klar ist, ist er gut. Dan nimmt man auf einen Seidel oder Schoppen Saft ½ Pfund Zucker, setzet es in einer glaßierten Pfanne auf, und läst es sachte kochen, bis es gut ist, es mus nicht spinnent werden, sondern nur hübsch dicklicht. Während dem kochen, wird es beständig geschäumt. Dan macht man die Boutellien in Wasser warm, und gießt den Saft, wenn er etwas abgekühlet, hinein deckt ein Tuch oder Papier darüber, und läst ihn einige Tage stehen. Dan schütt man ettwas Öhl in die Boutellien und verpfrofet sie wohl. Soll sichs gar lange halten, so nimm Mandel-Öhl. ⟨68⟩

Eine Gans mit SCHAMPION

Setze eine junge Gans mit halb Schü und halb Fleisch Suppe zu Feuer, thu zimlich viel Speck, und spanische Zwiebelen daran, und laß sie kochen bis sie mürb ist; doch nicht allzu mürb. Dan nimm sie heraus, und Seyhe die Suppe durch, und lasse sie nachher einkochen bis nur einige Messer [x-x]hoch* Suppe übrig bleibt. Nim SCHAMPIEON laß sie in Butter dünsten, wan sie etwas gedünstet thue etwas Mehl daran und laß es wieder dünsten, dan thue auch klein gehackten Petersillie dazu, und etwas Muscatenblumen. Wan dieses zusahmen wohl gedünstet, so rühre die Schü von der Gans daran, und laß es zusahmen sieden. Lege die Gans wieder hinein, damit sie etwas Brunniret wird. Wan Du aufgeben wilst, rühre die Sose mit einigen Eyer Dotter ab, so ist es fertig. ⟨69⟩

* Passus nicht entziffert. Möglicherweise »Messer rülenhoch« im Sinne von Messerrillen.

Kries Knedel

Treibe etwas Fett oder Butter wohl ab, dan gieße Millich oder Suppe dazu, so viel als das Fett annimmt, Schlage einige Eyer daran, und verrühre es. Wan die Suppe worinn die Knedel gekocht werden, in völligem Sud ist, so rühre den Kries unter obiges, und mache einen ordentlichen Knedel Deich. Thue die Knedel gleich ins Wasser; mach sie aber nicht zu dick denn sie gehen sehr auf. Wan sie gesoden sind, so schütt ettwas von dem Wasser ab, und gieße kaltes daran so gehen sie erst recht auf. Dan können sie in der Rinds Suppe aufgegeben werden, oder auch statt des gemüßes mit heißer Butter. ⟨70⟩

Ein BOUDIN zu machen*

Nimm für 1 Kreuzer Semmel reibe die Rinde ab, und zerschneide ihn in Schnieten, dan weich ihn in einem halben Seytel oder ½ Schoppen Süßen Rom. Verrühre es und thu darunter 3 loth fein gestoßene Mandelen, darunter 2 bittere Mandelen sein können, 4 loth Corinthen, 2 loth Roßinnen, 2 kleine Stücker Zucker und zwey Eyer.

Zur Sose nimm,

6 Eyer Dötter, 3 loth Zucker 1 CitronenSchale und ein Seytel Wein, Sprüdele es brav untereinander, und setz es dan auf Kohlen, du must es aber immer fort Sprüdelen bis es kochet. ⟨71⟩

Korn Blumen Saft einzusieden.
Nehmlich rothe

Von denselben schneide das Schwartze sauber weg. Drucke sie fest in ein Kändel. Schütte siedendes Wasser darauf bis es völlig voll ist. Während dem du das Wasser darauf gießt must du sie beständig mit einem Löffel umrühren. Laß es 24 Stund im Keller stehen. Dan

* Dieses Rezept ist gestrichen worden, vermutlich, weil die Zutaten nicht stimmen. Es fehlt das Fleisch, das in ein Boudin-Rezept gehört (siehe Glossar).

Trucke es durch ein Tuch, und thu den Saft von einer Citrone darauf, damit es roth bleibt. Hernach tuh es in ein meßing Geschirr. Auf 1 Schoppen Saft ½ Pfund Zucker. Laß ihn Sieden bis er recht schwere Tropfen wirft. Dan laß ihn aus kühlen und fülle ihn nachher in Gläßer oben etwas Mandel-Öhl darauf; mit Papier verbunden, und an ein kühles Ort gesetzt. Ist außerordentlich gut für Halsweh. ⟨72⟩

Eine Leber Suppe

Eine Leber zerschneide länglich, saltze und backe sie schön braun aus dem Schmaltz, dan stoß sie klein. Eine Semmel bähe recht Braun und bröckele sie. Thue beydes in einen Hafen, nebst einer Zwiewel mit Gewürtz besteckt; schütte Rind Suppe daran, und laß es sieden; Brenne es mit Butter recht braun ein und Saltze es, so ist die Suppe fertig.

Eine Zellerie Suppe

Einen Zellerie Kopf schneide klein würflicht, schütte Rindsuppe daran laß es sieden. Mache eine schöne gelbe Einbrenn daran. Saltze und würzte es. Nim Eyerdotter soviel du brauchst, ein wenig frisches Wasser daran, und auch ein wenig Millich Raum, sprüdele es ab, wie eine abgegossene Suppe. ⟨76⟩

Weis gestoßene Suppe

Ein großes Huhn butze sauber, zerschneid und siede es in einer Rind Suppe – du kanst auch ein Lämernes oder Kälbernes Fleisch nehmen. Nimm eine abgeriebene Semmel weiche sie in Millich ein. Wan sie geweicht ist, druck sie nur ein Wenig aus, und 2 oder 3 hartgesodene Eyer. Dieses alles im Mörser klein gestoßen. Thue es in einen Hafen ein gutes stück Butter in Mehl abgedrukt auch hinein; schütte eine laulichte Rindssuppen daran, rührs klar ab, und

schütte Suppe daran soviel du brauchst, laß es sieden, gewürtz es gut und saltze es. Wan sie gesoden hat, mus sie durch ein Sieb geschlagen werden.

Braun gestoßene Suppen

Nim ein gebratenes Huhn oder Kalb- oder Lamm-Fleisch. Die Semel röste in der Butter schön braun, die Eyer backe. Nimm einige geschwöllte Mandelen dazu ⟨77⟩ und brenne es mit Butter ein wenig ein. Mache sie wie die Weisse. Gieb ein farschirtes Brod darein, so ist sie fertig.

Linsen Suppe

Die Linsen wasche sauber und siede sie in Wasser. Richte dir eine Schüe; wenn du die Linsen starck eingesoden, so schütte die Schüe daran, und laß sie sieden, bis sie schön weich sind. Eine Zwiwel mit nägeln besteckt, 3 oder 4 Schnieten weis Brod in Butter gebraten thue in die Linsen, laß es recht gut kochen. Dan schlage sie durch. Mache mit Butter eine schöne braune Einbrenn. Wer den Knoblauch leiden mag thut ein Zinkerl recht fein zerdrucken, und läst ihn in der Einbrenn mit anlauffen. Brenne die Linsen ein, und saltze sie, so ist sie fertig.

Du kanst auch eine wilde Endte braten; *aber nicht beitzen* – Die Füße und den Kopf läst du daran, die Flügel schneidest du weg. Wenn sie gebraten kannstu die Suppe darüber anrichten. In Butter gebratenes weis Brod thust du in die Suppen. ⟨78⟩

Reis Supp in *Schü*

Das Rindfleisch schneidet man in Schnieden, thut es mit etwas Speck und Zwiweln in eine Pfanne, und läst es dünsten bis es recht braun ist. Kohl, weise und gelbe Rüben, Sallat, Kolleraby, dieses alles zerschneide, und brenn es mit siedendem Wasser ab, dan thue

es zu dem Fleisch und laß es braun dünsten. Wan es braun ist, so stoße es im Mörser und schlag es durch ein Sieb; treib es mit rind-Suppen durch. – Wasche einen Reis recht sauber aus, und schütte ihn in zerschlichner Butter, laß ihn dünsten; schütte Rindsuppen daran, laß ihn sieden, bis er recht aufschwöllt, alsdann thue ihn in den Schü, und laß ihn wieder sieden so ist er fertig. ⟨79⟩

Eine gehackte Suppe

Man thut ein kälbernes Schnitzel im Saft abbraten, und saltzt es, hernach nimt man die Beiner davon und hacket es recht fein. Von einer Semel reibet man die Rinde ab, und weichet sie in der Millich; aber nicht zu viel. Dan druckt man ihn aus, und hacket ihn mit darunter, auch einige geschwölte Mandelen, die man vorher klein stößet. Dieses alles muß so fein gehackt werden, daß mans nicht kennt. Man läst ein stück Butter in der Pfanne zerschleichen; thut das Gehäck darein, und läst es ein wenig dünsten, staubt auch ein wenig Mehl daran, und läst es gut verdünsten. Nimm soviel Rind Suppe als du brauchest, seyhe sie durch, und laß sie abkühlen ⟨80⟩ thue alsdann von dem gedünsteten einen Löffel voll nach dem andern hinein. Rühre es recht klar ab. Schütte es in einen Hafen thue ein stück Butter daran, saltz und Muscaten Blüt, laß es sieden, so ist es fertig.

Kaiser Gersten

Nim ...* Eyer Dotter; ein gutes halbes Vierting Butter, und sprüdele es ab, schütte ein gros Seitel – oder Schoppen – kalte Rind suppen daran, und sprüdele es mit darunter, ein wenig Muscaten Blüt, und gesaltzen. Schütte dieses in einen Hafen, und stelle diesen Hafen zugedeckt in siedendes Wasser; das Wasser mus so hoch sein als das Gerstel. Laß es eine gantze Stunde gantz sachte sieden; aber nur

* Mengenangabe fehlt.

nicht rühren. Wan es gesoden so thu es stückgen weis mit einem Löffel in eine Schale ⟨81⟩ und schütte die Suppen in der Seiten hinein, so ist es fertig.

Marck Suppe

Auf einen Hafen der 1 ½ Mas hält, nim ¼ Pfund Marck. Ein wenig halte zurück, das Andere stoße recht fein. Nim für 1 Kreuzer Semmel schneide ihn in Schnieden, waltze sie in Mehl, und backe sie in Schmaltz schön gelb, stose es auch recht fein. Eine gute Handvoll geschwöllte Mandelen, und von vier harten Eyer die Dötter, gleichfals fein gestosen. Thue alles in einen Häfen, und rühre es mit *verkühlter* Rind Suppe recht Klar ab. Laß es dan eine viertel Stunde Sieden, alsdann brenne es nur ein wenig ein. Die Einbrenne mus von Farbe sein wie das March. Schlag sie durch ein Sieb ⟨82⟩ Das March so übrig, schneide klein würflicht, und strey es auf in Butter geröstete Semmel, schütte die siedende Suppe darüber, so gib es auf.

Kramets-Vögel Suppe

Nim 8 Kramets Vögel, brate sie im Saft, stose sie fein. Um 1 Kreuzer Semmel Schneide in Schniten, wältze sie in Mehl, und backe sie schön braun im Schmaltz. Backe auch ein paar Eyer schön braun. Dieses alles stoße klein, und thu es in einen Hafen. Eine Zwiwel mit Nägelen besteckt, Muscaten Blüt, Pfeffer thue daran, und saltze es, gieß Rindsuppen daran, und laß es schön sachte den vierten Theil einsieden. Schlages durch ein Sieb, und richte es über Semmel in Butter geröstet. ⟨83⟩

Blumen-Kohl Suppe

Butze den Blumen Kohl sauber, und laß ihn schön weichsieden. Mache mit Butter eine schön gelbe Einbrenn; laß klein gehackten

Petersillie, auch zerschnittene Schambion drinnen anlauffen. Brenne Suppe ein soviel du brauchst. Wan der Blumen Kohl gesotten ist, so seyhe ihn ab; hacke ihn; aber nicht klein; dünste ihn in Butter, thu ihn in die Suppen, nebst Saltz, Muscaten Blüth, Milchraum, und laß es gut sieden.

Hendel Suppe, oder Hirn Suppe

Laß ein Hirn in der Rindsuppe absieden, ziehe es ab, und stoße es recht fein. Eine in Millich geweichte Semmel, 2 gantze harte Eyer, und etwas geschwöllte Mandelen, stoße auch so fein, daß die Suppe nicht darf durchgeschlagen werden. ⟨84⟩ Ein stückgen Butter drucke in Mehl ab, thu es in einen Hafen; schütte kalte Rindsuppen darauf soviel du brauchest, das gehackte thu dazu, und rühre es recht klar ab. Setze es zum Feuer; rühre es alleweil um, und laß es den Vierten Theil einsieden, so ist es gut.

Schwammer Gersten

Setze kleingerollte Gersten in Wasser zu; aber in keinen zu großen Hafen. Laß sie völlig einsieden. Hernach nimm ein gut Theil gedörte Schambion, setze sie auch in keinen gar grosen Hafen zu, daß sie nicht viel Soß haben. Wan sie gesoden sind, seyhe sie ab; hebe die Suppe auf, die Schambion schneide so klein wie die Gersten. Laß etwas Schmaltz recht heiß werden, thue einige gantze Zwiwelen, und klein gehackten Petersillie ⟨85⟩ nebst denen Schampion hinein. Drucke ein Stückgen Butter in Mehl ab – aber nicht gar viel Mehl dazu, laß durch einander dünsten; thue die Gersten hinein und laß sie auch ein wenig mit dünsten. Alsdann schütte die Schambion Suppe heran; ist es zu wenig, so nimm Wasser dazu. Thue Muscaten Blüth und Saltz daran, laß sie sieden.

Schleie Suppen

Butze einen Schleien, mache ihn auf und zerschneide ihn in Stückgen; Brenne ihn mit siedendem Wasser ab. Hernach thu ihn in eine Pfanne, thu dazu Butter, blau und grünen Kohl, Borey, Zwiwel, gelb und weisse Rüben, Scher Rüben, Kraut Rüben, Kollerabi. Von allem diesen etwas. Laß es recht braun dünsten, ⟨86⟩ heranch stäube ein wenig Mehl daran, laß es wieder dünsten. thu Petersillie und Zellerie dazu. Wan alles schön braun gedünstet ist, schütte die Suppe daran, laß es recht gut sieden. Hernach brenne einen Zucker daran und schlag sie durch. NB du must auch hechten Leber mit dünsten. Saltz und Würtze sie, und gib ein faschiertes Brod hinein von Hechten, so ist es gut.

Krebs Suppe

Nim denen Krebsen die Galle, und stosse sie lebendig. Reibe von einer Semmel die Rinde ab, und weiche sie in Millich; einige hart gesodene Eyer schäle, und stose sie gantz, auch Mandelen zerstoße; überhaupt muß alles recht fein gestoßen sein. Dan thue alles, nebst einem in Mehl abgedruckten stück Butter ⟨87⟩ in einen Hafen. Gut gebutzte Hechte zerstoße, und koche sie in der Rindsuppen ab. Laß die Suppe alsdann auskühlen und schütte sie an das Gestoßene. Rühre es klar ab. Laß es gantz von fern beym Feuer sieden. Richte sie über eine Bistatschie, Eiterl, und Semmel an. Du must sie durch ein Sieb schlagen; auch Krebsschwäntze auf die Semmel legen, und etwas Muscaten Blüth auch Nuß daran thun.

Schleien Suppe

Nehme einen 2 Mas Hafen, darein thue ein paar händvoll Erbsen, ein paar petersillie Wurtzlen, ein paar ganzte Zwiwelen mit nägelgen besteckt, 3 oder 4 Schnieten Semmel in Butter gebraten, ein wenig Muscaten Blüth und Saltz, ⟨88⟩ fülle ihn voll Wasser an, und setze ihn zum Feuer. Einen 2 Pfündigen Schleien brenne mit sie-



Abb. 5: »The Art of Dressing Fish«,
Schabkunst von Johann Elias Haid (nach einer Vorlage von Johann Caspar Heilmann), Augsburg 1773, Herzog Anton Ulrich-Museum

dendem Wasser ab, und laß ihn stehen. Hernach schuppe ihn, mache ihn auf, und zerschneide ihn, und thue ihn in den Häfen. Laß es recht starck einsieden, rühre es aber immer auf. Hernach laß es Herdan stehen, daß sie sich setzet, dan schlage es durch ein Sieb. Du kanst auch was drinkochen wie in einer Rindsuppe.

Mandel Suppe

Nim geschwöllte Mandelen nach belieben, stoße sie, sammt einer abgeriebenen Semmel in Millich geweicht. Thue es in ein Sieb, und schlags mit siedenter Millich durch, zuckere es nach belieben. Schmiere eine Pfanne oder Hafen mit Butter ⟨89⟩ thu die Suppe hinein, und laß es sieden, und richte es dan über gebähtem Brod an.

SCHOCOLADE Suppe

Laß ½ Mas Millich sieden und wieder kalt werden. Nimm 2 Löffel voll Mehl in eine Pfanne, linde es so braun wie die SCHOCOLADE. Hernach nim ein Zeltel SCHOCOLADE schabe es recht fein, thu es unter das Mehl, und laß es etwas abkühlen. Schütte die kühle Millich darein, und rühre es recht fein ab, daß es nicht knollicht wird, und laß es sieden. Eine gantze Citronen Schale, ein stückgen Zimmet, Zucker nach geschmack thue daran. Dan sprüdele es wie eine Wein Suppe, mit einigen eyer Dotter, und einem Stückgen Butter ab, und richte sie über in Butter gebratenen Semmel an. ⟨90⟩

Gemischte Suppe

Brenne eine Suppe schön gelb ein. – Hernach siede in Saltz Wasser einen Hechten ab; ziehe ihm die Haut ab und zupfe ihn klein. Dan nimm grüne Erbsen Schampion, Nägel Schwämerl und dünste es in Butter. Wan es gedünstet ist, so thue würflicht geschnittene Krebsschwäntze darunter, sammt dem Hechten, laß es ein wenig mit dünsten. Thue es in die eingebrannte Suppen, nebst ein paar Löffel voll Millich Ram. Würtze und saltze sie, so ist sie fertig. ⟨91⟩

Johannesberren Saft einzu Sieden,*

Mann nimbt rechte drockne Johannesberren, und flückt solche sauber ab daß sie nicht küedschen, dan niembt man auf 2 Pfund Johannsbern 1 Pfund Zuker, von den Zuker nimbt man diehelfte und klahrt folgend mit etwas brunnen Wasser ab, dan werden die Johansb herrein geschüt, daßsie sieden dis [sic!] derschaum rein abgenommen ist, als dan wirt erabgenommen und in ein Steinern gefäs gedan, so bleibt ereine Nacht stan ⟨92⟩ Den andern Dach wirdt er durch einen Leinendurchschlag gegossen, und mit dergander helfte Zucker wieder aufgesetz man muß ihm aber bestendig scheymen, wender Saft kleyne blasen kocht so nimbt man einen leffel etwas Saft bleibt er so kärnig daran hengen soistergut.

Die Kärner werden alsdan wieder inden Kessel gedan aber erst muß der Zuker geleytert sein, und danlast man sie kochen dis der saft eingekocht ist. ⟨93⟩ wen man die Körner auch einmacht so nimebt man die helfte von den übergeblibenen Zuker zu die Körnern und diegander zuden saft, nemlig zu 4 Pfund Johanes- 2 Pfund Zucker diehelfte wirt dan ersten dach genommen, und dafonden dengedeilt, Die Job. schid zu den Kornern und das ander zudemsaft. ⟨94-166**⟩

* Dieses Rezept ist von fremder Hand, vermutlich von Amalie König, der Tochter Eva Königs.

** Die Seiten 94-144, 148-158, 160 und 162 sind vakat. Auf den Seiten 145-147, 159, 161 und 163 finden sich Kostenaufstellungen (die von hinten begonnen wurden, also vom Kochbuchtext aus auf dem Kopf stehen), S. 164 beinhaltet eine Auflistung mit Paketen, die Eva König auf ihrer Rückreise für andere Personen mitnahm, um sie in Zweibrücken, Frankfurt, Herborn und Hamburg abzugeben. Seite 165 enthält eine Strickanweisung für Neapolitanische Strümpfe und die Adresse des Barons de Volkersam in Wien, an den eine Schlafrockbinde und wollene Strümpfe gehen sollten.

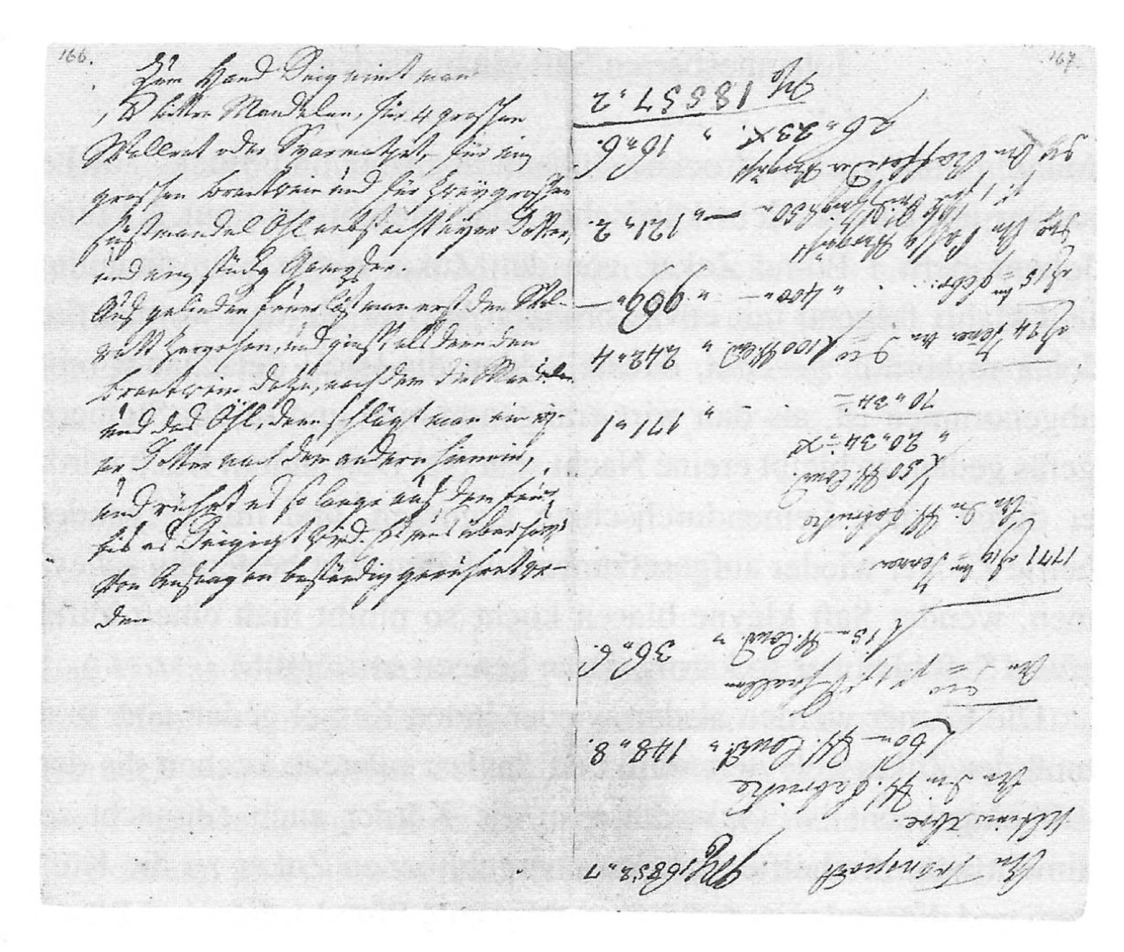


Abb. 6: »Hand Deig« und Kostenaufstellung,
Beispiel für das in beide Richtungen beschriebene Notizbuch,
Herzog August Bibliothek

[Hand Deig]

Zum Hand Deig nimt man 1 Pfund Bittre Mandelen, für 4 groschen Wallrat oder Sper matzet, für einen groschen Brantwein und für zwey groschen Süßmandel Öhl nebst acht eyer Dotter, und einem stückgen Gampfer.

Auf gelinden Feuer läst man erst den Walratt zergehen, und gießt alsdann den Brantwein dazu, nach dem die Mandelen und das Öhl, dann schlägt man ein eyer Dotter nach dem andern hienein, und rührt es so lange auf dem Feuer bis es Deigigt wird. Es mus überhaupt von Anfang an beständig gerühret werden. ⟨167*; 168⟩

* S. 167 enthält wieder eine Kostenaufstellung (auf dem Kopf).

[Haar Pomade]

Zur Haar Pomade nimmt man auf 1 Pfund Marck für 4 groschen Wachs, und wenn man will für einige groschen Bergamotten Öhl.

Das Marck läst man auf gelindem Feuer zergehen, schlägt es durch ein Tuch, und rühret es eine zeitlang, damit es weis wird; dann thut man das Wachs dazu nebst dem Öhl, und läst es eben wieder auf gelindem Feuer vergehen. Dan mus man die Pomade rühren bis sie völlig Kalt ist. ⟨169*; 170⟩

[Auflauf]

Zu einem Auflauf, nimmt man 10 loth Butter
12 Eyer Dotter.

Die Butter mus erst brav abgerühret werden, dan wird ein Eyer Dotter nach dem andern mit darunter gerühret, Zuletzt soviel Mehl als man mit fünf Fingern fassen kann, und Zucker nach Gutdünken. Dan schütt man es auf eine Blecherne Schüssel, und gibt unten und oben Feuer. Wenn man ein Meßer hinein sticht, und es bleibt nichts mehr daran kleben, so ist es fertig. ⟨171**; 172⟩

Weise Seidene Strümpfe zu waschen

Man bindet etwas Kley in ein Tuch, und läst sie nebst etwas Seif in dem Wasser worin die Strümpfe gewaschen werden sollen kochen. Die Strümpfe wäscht man wie man gewöhnlich feine Wasche wascht, etwan aus drey seifen Wasser; die aber nicht zu heiß sein müssen. Nachdem aus klarem Wasser, und zuletzt aus kaltem Wasser, wozu man etwas Brantwein gießt. Dan kehrt man sie um, und schwefelt sie, und wann sie halb trucken sind mangelt man sie, auch auf der verkehrten Seyte. Sind die Strümpfe gar schmutzig, so nimmt man zum ersten Wasser etwas ochsen Galle.

* S. 169 enthält wieder eine Kostenaufstellung (auf dem Kopf).
** S. 171 enthält wieder eine Kostenaufstellung (auf dem Kopf).

Maßeinheiten

1 Wiener Pfund = 32 Lot = 2 Wiener Mark = 561,288 g
1 Vierting* = ¼ Pfund = 140,322 g
1 Lot(h) = 16 Pfennig = 4 Kreuzer = 17,540 g
1 Kreuzer = 4 Pfennige
1 Pfennig = 1,096 g
1 Maas = 4 Seidel = 4 Schoppen = 1,42 l
1 Viertel (Maas) = 1 Seidel = 1 Schoppen = 0,355 l
1 Kreuzersemmel = zwischen 5-6 Lot = also ca. 100 g
1 Pfennigsemmel = ¼ Kreuzersemmel = also ca. 25g

Editorische Notiz

Eva König schrieb ihre Rezepte in deutscher Kurrentschrift, nur für wenige Wörter verwendete sie die lateinische Schrift. Sie sind im Text gesondert ausgezeichnet (s. u.). Abkürzungen für Pfund, Kreuzer u. Ä. wurden stillschweigend aufgelöst, ebenso die Geminationszeichen (m̄, n̄) für doppeltes m und n.

Auszeichnungen

[Mandel-Koch]	Ergänzungen der Hg. sind mit eckigen Klammern versehen, z.B. angesetzte Titel.
<28>	Die in Winkelklammern stehenden Seitenangaben beziehen sich auf die von fremder Hand eingetragene Paginierung des Notizbuchs.
Koch	Unterstreichungen im Manuskript sind in Kursive wiedergegeben.
BLANC MANGÉE	Lateinische Schrift im Manuskript ist in Kapitälchen wiedergegeben.
SCHUE	Unterstreichungen lateinischer Schrift im Manuskript sind in kursiven Kapitälchen wiedergegeben.
[x-x]	Nicht entzifferte Textstelle.

* Steir. Wort für ein Viertelpfund, vgl. Grimm, 26: 339.

Glossar

abtreiben, Butter: Schaumig (→ **pflaumig**) schlagen. Butter wurde vor der Verwendung von Unreinheiten und dem sie konservierenden Salz befreit. Dazu erhitzte man die Butter vorsichtig, damit sie nicht braun wurde. Auf der klar werdenden Butter setzte sich oben Schaum ab, der abgeschöpft wurde, und auf dem Boden sammelte sich das Salz. Die vom Schaum befreite Butter schüttete man durch ein Tuch oder dünnes Sieb, so dass nur das Butterschmalz übrig blieb.

Agras: (österr.) Stachelbeere (Rives uva crispa). Eva König verwendet den österr.-mundartlichen Begriff synonym.

Alkermes: Kermesbeere. Es gibt verschiedene Kermesbeersorten (Phytolacca). Die meisten Arten stammen aus Südamerika und sind leicht giftig. Die Essbare Kermesbeere oder auch Asiatische Kermesbeere (Phytolacca acinosa) und die Amerikanische Kermesbeere (Phytolacca americana) sind die bekanntesten. Beide Arten sind verwildert in europäischen Weinbaugebieten anzutreffen. Die Beeren wurden u.a. zum Färben von Rotwein verwendet (zum zeitgenössischen Gebrauch s.a. Zedler, 1: 1231 f.).

aufgeben: »[...] bei tisch auf die teller geben, vorlegen, auffüllen« (Grimm, 1: 651).

bähen: (süddt., österr., schweizer.) Brotschnitten in der Pfanne leicht rösten (vgl. Grimm, 1: 1076).

Beine: Hier im Sinne von Knochen.

beitzen: Fleisch in eine Beize einlegen, die z.B. aus Essig, Wein und Gewürzen besteht (vgl. Grimm, 1: 1411).

Bistatschie → Pistatschen.

Blanc Mangée: »Blanc Manger ist eine verzuckerte Mandel-Milch mit Safft aus Capaunen, Kälber-Füssen etc. und Milch nebst etlichen Gewürtzen zubereitet; man rechnet sie zu denen *Geleés*, vermischet sie auch öfters mit selbigen« (Zedler, 4: 21).

Borey: Lauch, Porrée.

Boudin: »*Boudin*, ist eine Blutwurst, und ist die Composition auf englische Art also: Milch, geröstete Semmel, würflicht Citronat, klein und grosse Rosinen, Rindermarck, Rahm, Eyer, Zimmet, Citronen, Muscaten-Nuß, aus obigen einen Teig gemacht und gebacken. Die englischen Boudins werden um die Schüsseln in Hauptspeisen zur Garnirung gelegt, und warm als etwas delicates mit verspeiset.« (Zedler, Suppl. s4: 331).

Boutellien: Gläserne Flaschen mit weitem Bauch und engem Hals (vgl. Zedler, 4: 929).

Brand: Brennendes oder verbranntes Stück Holz, auch Kohle (vgl. Adelung, 1: 1148). Die Kochtemperatur wurde durch den Abstand von Glut und Speise reguliert.

Brod, gebähtes → bähen.

Brod, fa(r)schi(e)rtes: Gefülltes oder zu → **Farce** verarbeitetes Brot.

brunniren: Bräunen, braun werden lassen (vgl. Grimm, 2: 435).

Butzen: (oberdt.) Kerngehäuse im Obst (vgl. Adelung, 1: 1285).

creutzweis springen: Kreuzweise aufspringen, aufplatzen, hier: des Eischnees.

D(i)egel → Tiegel.

Deich: Teig.

Dirntel: (österr.) Bezeichnung der Kornelkirsche (Cornus mas), auch gelber Hartriegel genannt.

Dunken: Tunken, eintunken.

Einbrenn: In Butter angebratenes Mehl zum Andicken von Soßen. Durch sachtes Anbraten entsteht eine weiße Einbrenne für helle Soßen, durch kräftiges Anbraten eine braune Einbrenne für dunkle Soßen.

Einbrennen: In Butter anbraten, → **Einbrenn.**

Eiterl: Eiternessel, Kleine Brennessel (Urtica urens).

fältelen: Falten, schütten, zusammenlegen (vgl. Grimm, 3: 1299), hier wohl im Sinne von zusammenziehen oder einschrumpeln.

Farse: Farce, »klein gehacktes mit Semmel, Gewürz u.s.f. vermengtes Fleisch, welches entweder besonders angerichtet, oder zu Füllung verschiedener Speisen gebraucht wird« (Adelung, 2: 47).

Gallert: »[...] gelée, mit sehr abweichenden formen« (Grimm, 4: 1192). Im Text auch verbal gebraucht (gelieren).

Gampfer → Kampfer.

gedunkte/getunkte: → dunken.

Gekröse: Falten des Bauchfells (Mesenterium), die in doppelter Lage von der hinteren Bauchwand zu den vom Bauchfell bedeckten Eingeweiden reichen. Zedler beschreibt das Gekröse als das »häutige und etwas fleischichte Wesen, welches an unterschiedenen Orten in dem Bauche, sonderlich eines Kalbes angehefftet ist, und durch seine Falten alle Gedärme in ihrem Platz befestiget hält. In denen Küchen ist man gewohnt, das eintzige Gekröse von denen Kälbern, welches auch ein Instert genennet wird, wohl zubereiten.« (Zedler, 10: 675).

grüßeln: Zerbröckeln (vgl. Grimm, 9: 988).

Gerste, kleingerollte: Perlgraupen, auch Perlgerste. Die beste Graupenqualität (vgl. genauer gerollte bzw. geschälte Gerste bei Zedler, 10: 1186; auch Grimm, 5: 3735).

Gerstel: Gerste, auch die von ihrer Hülse befreite und abgerundete Gerste (Graupe), → **Gerste, kleingerollte.**

geschwölt: Weich gekocht, Nebenform zu → **schwellen** (vgl. Grimm, 15: 2733).

gesoden / gesotten: Gekocht, → **sieden.**

gesultzt: Geliert, → **sulzen.**

Gewürtz nägel: Gewürznelken (Flores caryophylli), getrocknete Blütenknospen des Gewürznelkenbaumes.

haarenes Sieb: Sehr feines, aus Rosshaaren gewebtes Sieb (vgl. Grimm, 10: 38 und Zedler, 37: 973).

Häfen / Häferl: Auch Hafen / Haferl, Topf (vgl. Grimm, 10: 120).

Hand Deig: Handteig, auch Waschteig; wird statt Seife zum Waschen der Hände benutzt und hat eine pflegende Wirkung (vgl. zwei sehr ähnliche Rezepte in: Weiler 1825: 700 ff. und Neudecker 1835: 109).

Hausbrod, schwarzes: Grobes Weizen- oder Roggenbrot, mit einem hohen Kleieanteil, wurde für den gewöhnlichen Hausbedarf zubereitet (vgl. Grimm, 10: 654).

Haußenblase: Getrocknete Schwimmblase des Hausen (Acipenser huso). Hausenblase wird sowohl als Bindemittel für Soßen als auch als Gelierhilfe für Sülzen verwendet (vgl. Zedler, 9: 1029 und Grimm, 10: 660).

Ingber: Ingwer (Zingiber officinale).

Kampfer: Weißes bis durchsichtiges, stark riechendes Destillat der Späne des Kampferbaumes (Cinnamomum camphora), der zur Gattung der Zimtpflanzen gehört (zur historischen Verwendung siehe Zedler, 5: 467 f.).

Kändel: Kanne (vgl. Grimm, 11: 158 f.).

Kapaun: Auch Kapphahn. Kastrierter, gemästeter Hahn, der für sein besonders zartes, fettes Fleisch geschätzt wurde (vgl. Adelung, 2: 1496 f.).

Kindskoch: Kinderbrei (vgl. Grimm, 11: 759).

Kirsche, spanische: »Spanische Kirschen sind zweyerley Arten als runde Spanische Kirschen, welche dunckelroth oder schwärzlich sind, und eckigte, welche roth und halb gelb sind. Etliche dieser Spanischen Kirschen werden so groß, daß sie ohne dem Stiele zwei Quintlein wägen« (Zedler, 15: 792).

Kley: Kleie. Beim Mahlvorgang des Getreides anfallende Reste der Frucht- und Samenschalen (vgl. Grimm, 11: 1084).

knollicht: Klumpig (vgl. Grimm, 11: 1469).

Koch: Eine aufgelaufene, gebackene Speise (vgl. Adelung, 3: 208, → **Milchkoch**).

Korn Blume, rote: Klatschmohn (Papaver rhoeas). Der Saft des Klatschmohnes wird als Arznei gegen Fieber, Schlaflosigkeit und Halsschmerzen verwendet. Äußerlich angewendet soll er kühlend und entzündungshemmend wirken und wird bei Sonnenbrand und gegen brennende Augen eingesetzt. Nach Zedler hilft das Waschen der Zunge damit gegen Zungenbelag (vgl. Zedler, 15: 362-364).

Kramets-Vogel Wegen seiner Vorliebe für Wacholderbeeren (österr. »Krametbeere«) auch Wacholdervogel oder Wacholderdrossel (Turdus pilaris) genannt.

»Der Kramets-Vogel giebt gute nahrung und hat einen guten Saft: er führet viel flüchtig Saltz und Oel. Er ist gut vor das Böse Wesen« (Zedler, 15: 1737 f.).

Kraut Rübe: Herbstrübe, auch Weiße Rübe. (Brassica rapa subsp. rapa subvar. esculenta). Nach Grimm ebenfalls österreichisch für Kohlrübe (vgl. Grimm, 11: 2124).

Krebs-Butter: Haltbares, im 18. Jh. billiges Butterprodukt. »Putzet die Schaalen von denen ausgebrochenen Krebsen sauber, damit nichts nasses darinnen bleibe, so sonst von denen Krebsen weggeworffen worden, stosset sie hernach in dem Mörsel, und leget ein ziemlich Stück Butter, aus welcher ihr erst das Saltz waschen sollet (→ **abtreiben, Butter**), dazu, stosset dieses alles ferner durch einander, nehmet es mit einem Rahm-Löffel heraus, und thut es in einen Tiegel oder Casserolé, setzet es auf das Kohl-Feuer, und lasset es rösten; Wenn es nun gnug geröstet hat, so schüttet es in ein Haar-Tuch, oder nur in eine Serviette, und zwinget es durch, so ist die Krebs-Butter fertig. Oder nehmet ein halb Schock mehr oder weniger Krebse, hacket ihnen die Köpfe ab, daß die Galle herauskommet, stosset sie alsdann mit Butter in dem Mörsel ab, und röstet sie wie vorige, zwinget sie hernachmahls durch, so wird es mit der Krebs-Butter seine Richtigkeit haben« (Zedler, 15: 1824 f.).

Krebse: Flusskrebse kamen im 18. Jh. noch sehr häufig vor und waren daher ein beliebtes und billiges Nahrungsmittel.

Krebs-Schweifen: Krebsschwänze. »Schweif«, bayr.-österr. auch allgemein für »Schwanz« (vgl. Grimm, 15: 2413).

Krös → Gekröse.

Kud(d)elkraut: (österr.) Kuttelkraut, Thymian (vgl. Grimm, 11: 2899).

Kumme: (nordd.) Gefäß, tiefe runde Schüssel, Kasten, Futtertrog (vgl. Grimm, 11: 2588).

Kump (m.)/Kumpe (f.): Kleines rundes Gefäß, (Milch)schale, Napf (vgl. Grimm, 11: 2613).

kürnig: Körnig (vgl. Grimm, 11: 2814).

laulich(t): Ein wenig lau, fast lau (vgl. Grimm, 12: 343 f.).

linden: Weich, flüssig werden lassen (vgl. Grimm, 12: 1033 f.), hier ist wohl »vorsichtig braun werden lassen« gemeint.

lölicht: Mit kleinen Löchern versehen (vgl. Grimm, 12: 1101).

March: Knochenmark (vgl. Grimm, 12: 1628).

Milchkoch: »[...] eine aufgelaufene gebackene Speise, welche aus Milch und Eyern gebacken wird« (Adelung, 3: 208).

Milchraum: Milchrahm, Sahne auf der Milch (vgl. Grimm, 12: 2197).

Muscatenblüt: Bei der Muskatblüte handelt es sich nicht um die Blüte des Muskatnussbaumes (Myristica fragans), sondern um den Samenmantel, die Mazis, der Nuss. Die Muskatblüte hat einen schärferen Geschmack als die eigentliche Nuss.

Mund Semmel: Brötchen aus feinem Weizenmehl, sehr verbreitet. »Semmeln von dem feinsten Weitzenmehle, so wie sie für die Tafel großer Herren gebacken werden; im mittlern Lat. Panes de bocha« (Adelung, 3: 314).

musen: (v.a. oberdt.) Mus essen oder machen, eine Speise bereiten (vgl. Grimm, 12: 2737).

Nägel Schwämerl: Nagelschwamm, Nagelpilz (Agaricus cinnamomcus). Nach Nelken riechende Champignonart (vgl. Grimm, 13: 265 f.).

Nägelgen → Gewürtz nägel.

Parstörfer Äpfel: Borsdorfer Apfel, stammt von einer der ältesten Apfelsorten Europas, dem Zisterzienser ab. Laut Zedler ist es »eine Gattung besonderer vortreflicher und angenehmer Aepfel, welche sonderlich um Leipzig herum und im Altenburgischen häuffig wachsen, und damit in fremde Länder, sogar nach Frankreich, starker Handel getrieben wird« (Zedler, 4: 248).

Pfändl: Kleine Pfanne.

Pfennigbrot: Brotmenge, die einen Pfennig kostete (Grimm, 13: 1668 f.).

Pfennigsemmel: Semmelmenge, die man für einen Pfennig kaufen konnte (**→ Pfennigbrot**).

pflaumig: (oberdt., bes. bayr.) locker; z. B. lockere Mehlspeisen (vgl. Grimm, 13: 1732), aber auch lockerer Schaum (auch: Pflaum; vgl. Grimm, 13: 1729).

Pistatschen / Pistasy: Pistazien.

Pommerantze: Pomeranze, auch Bitterorange (Citrus aurantium ssp. amara), wild wachsende Unterart der Zitrusgewächse. Die orangefarbenen Früchte verfügen über ein saures Fruchtfleisch und eine bittere Fruchtschale. »Seine Blätter sehen gleich den Lorbeerblättern, nur daß sie weit grösser und beständig grün, im übrigen aber dicke, glatt, forne scharff zugespitzt und am Stiele mit einem kleinen Herzblatte untersetzt sind, und über Winter bleiben« (Zedler, 28: 1354).

Rämelen: (plur.) Auch Rähmel, Ansatz, der beim Kochen von Mehlspeisen im Kochgeschirr entsteht (vgl. Grimm, 14: 62).

Reif: »[...] heisset auch ein gewisser blechener Rand, den man zu den aufgelauffenen Köchen brauchet, und dieselben damit umfasset, wenn sie in dem Ofen gebacken werden sollen. Dergleichen Reife müssen also so beschaffen seyn, daß sie können enge und weit gemacht werden, nachdem der aufgelauffene Koch, in Ansehen der Tafel, groß oder klein seyn soll, und findet man dergleichen Reife, die sich wohl vier mal verkleinern lassen« (Zedler, 31: 223).

Rein: (oberdt.) auch Reindel. Becken, flacher Küchentiegel aus Blech oder Ton, flache Milchschüssel (vgl. Grimm, 14: 699).

Riebeln: (mundartl., v.a. wienerisch) reibend zerkleinern (vgl. Grimm, 14: 909).

Rom: Rahm (vgl. Grimm, 14: 1152).

Rübe, gelbe: Mohrrüben, Karotten (Daucus carota subsp. sativus).

Rübe, weisse → Kraut Rübe.

Ruthe: (österr.) auch Rutte. Quappe (Lota lota), einzige im Süßwasser vorkommende Dorschart.

Säuerling: Nicht eindeutig zu klären. Nach Grimm (14: 1873) wird der Begriff zur Bezeichnung gewisser Obstarten, z. B. einer Apfelart verwendet, aber auch für eine besondere Sorte Weinstock, dessen schwarze Beeren einen sauren Geschmack haben (→ **Dirntel**).

say(g)en: (Ab)seihen, (ab)gießen (vgl. Gimm, 16: 205 ff., Adelung, 4: 35 f.).

Scher Rübe: Vermutlich gleichzusetzen mit der Bayerischen Rübe. Deutlich kleiner als die in Deutschland verbreitete Steckrübe, in Österreich jedoch unter dem Begriff »kleine Steckrübe« bekannt (vgl. Campe 1810: 115). Des Weiteren erwähnt Johann Georg Krünitz, dass man zu den Steckrüben ebenfalls »eine Art kleiner Rüben [...]« zählte, zu deren Art auch die Scherrüben in Österreich gehört haben sollen: »[...] sie haben den eben erwähnten Namen daher erhalten, weil man sie scheren oder schaben muß, wenn man sie kochen will.« (Krünitz, 171: 140. Vgl. auch Schmeller: 324).

Schü(e): Jus, Bratensaft.

Schwammer(l): (oberdt., österr.) Pilz.

schäumen: Schaumig aufkochen bzw. Schaum abschöpfen (vgl. Grimm, 14: 2365).

schwefelt: Geschwefelt.

schwellen: (oberdt.) etwas im Wasser sieden, bis es weich ist (vgl. Grimm, 15: 2509).

Selse: (oberdt.) auch Gesälz. Fruchtmus, Marmelade (vgl. auch Grimm: 5, 3784).

sieden: Synonym für kochen. »sieden drückt eigentlich den zischenden laut aus, der das aufwallen begleitet, es wird daher eigentlich nur in solchen fällen gebraucht, wo dieser statt findet. [...] fische, krebse, eyer u.s.f. kochen daher nicht, sondern sieden nur« (Grimm, 16: 869).

Sper matzet: Spermaceti (Cetaceum), auch → **Wallrat**, »früher für den samen des pottwals gehalten, daher die bezeichnung sperma ceti« (Grimm, 27: 1325).

spinnet: spinnen, Fäden ziehen (Zucker). Zum Einkochen von Obst wurde Zucker »verdickt«, indem er erhitzt und so der Wasseranteil reduziert wurde. »Den geringsten Grad der Verdickung nennet man, daß der Zucker spinnet. Wenn man nemlich einen Löffel voll heraus nimmt, und aus dem Löffel herunter tropfen lässet, und er fällt alsdenn nicht in einzelnen Tropfen, sonder in einem an einanderhangenden Faden herunter, der aber nicht hangen bleibet, sondern abreisset und in einem Tropfen zusammen läufet. Oder man nimmt einen Tropfen zwischen zwey Finger, so muß er sich ziehen« (Münchhausen 1775: 304).

sprüdeln: (bayr.-österr.) stark aufrühren, aufbrausen machen, quirlen (vgl. Grimm, 17: 186).

stät: (österr.) stet, beständig, langsam, sachte (vgl. Grimm, 17: 934).

Stösselbretl: »Der Stößel, des -s, plur. ut nom. sing. ein Werkzeug zum Stoßen, wo es in vielen Fällen für Stößer üblich ist. Der Stößel in einem Mörser, die Keule« (Adelung, 4: 411).

stupfen: (oberdt.) »[...] mit einer stumpfen Spitze stoßen, ingleichen mit einer jeden Spitze stechen« (Adelung, 4: 479 f.).

Sultz: Sülze.

Sultzsack: auch »Seihsack, Seihesack, Filtrirsack, Filtrirbeutel [...]. Man nähet dergleichen Beutel auch von Leinwand, um den Kaffee durch zu filtriren« (Krünitz, 152: 694). »Die Materien, deren man sich am gewöhnlichsten zum Durchseihen bedienet, sind: Zeuge von Schafwolle, mehr oder weniger dichte Leinwand, und Löschpapier« (Krünitz, 9: 777).

sül(t)zen: Gelieren.

Sutt: Sud.

Tiegel/Tegel: (bayr.-österr.) Gefäß für Flüssigkeiten. Rundes, breites aus Ton oder Blech getriebenes Gefäß mit einem Stiel und drei hohen Beinen, worin man gekochte Speisen wieder aufwärmt (vgl. Grimm, 21: 494 f.).

Torten Blättel: Rundes Backblech, auch Tortenblatt.

Treibelen: (plur.) Trauben in der Bedeutung von »fruchtstand, traubengehänge, beerenbüschel«; »treibel« bei Grimm u. a. als dialektale Variante von »Träubel« (Grimm, 21: 1303).

Turtenbüttel → Torten Blättel.

viesitiren: Visitieren; »prüfend besichtigen« (vgl. Grimm, 26: 339).

Waller: (bes. süddt.) »einen Waller tun«: einmal kräftig aufkochen, »aufwallen einer siedenden flüssigkeit, abstractbildung zu wallen« (Grimm, 27: 1298).

Wallrat/Walratt: Walrat (Cetaceum), auch Spermaceti (→ **Sper matzet**). Weiß-gelbliche, wachsähnliche Substanz in Kopf- und Rumpfhöhle des Pottwales, die zu medizinischen und kosmetischen Zwecken benutzt wird.

Wasser Eis: Möglicherweise ist hier ein Eisspiegel bzw. Zuckereis gemeint: »[...] bey den Zuckerbäckern, eine Art eines Gusses auf Torten und anderm Gebackenen, welche einem glänzenden Eise gleicht, aus Zuckermehl und Rosenwasser verfertiget wird, und auch Zuckereis, heißt« (Adelung, 1: 1778).

Weichsel: Sauerkirsche (Prunus cerasus).

wiegen: Sanft klein hacken mittels eines Wiegemessers.

zeitig: Reif (vgl. Grimm, 31: 584 f.).

Zeltel: Viereckige, längliche flache Form. In einem Wienerischen Kochbuch von 1808 für Maßangabe bei Schokolade verwendet (vgl. Grimm, 31: 626).

zerschleigen: Zerlaufen.

Zinkerl: Zehe (Knoblauch).

Zwiebel, spanische: Gemüsezwiebel. Nicht so scharfe, eher süßlich schmeckende große Zwiebelsorte.

Literatur

Adelung, Johann Christoph: *Grammatisch-kritisches Wörterbuch der hochdeutschen Mundart.* 4 Bde. Wien 1811 (elektronische Ausgabe der Bayerischen Staatsbibliothek: http://lexika.digitale-sammlungen.de/adelung/online/angebot).

Campe, Joachim-Heinrich (Hg.): *Wörterbuch der deutschen Sprache.* 4. Teil S-T. Braunschweig 1810.

Grimm, Jacob und Wilhelm: *Deutsches Wörterbuch.* 16 Bde. in 32 Teilbänden. Leipzig 1854-1960. Quellenverzeichnis 1971 (elektronische Ausgabe der Universität Trier: http://germazope.uni-trier.de/Projects/WBB/woerterbuecher/woerterbuecher/dwb/wbgui).

Krünitz, Johann Georg: *Ökonomisch-technologische Enzyklopädie.* 242 Bde. Berlin 1773-1858 (elektronische Ausgabe der Universitätsbibliothek Trier: http://www.kruenitz.uni-trier.de).

Münchhausen, Otto von: *Der Hausvater.* Theil 3, Stück 2. 2. Auflage. Hannover 1775.

Neudecker, Maria A.: *Die Baierische Köchin in Böhmen als Hausfrau und Wirtschafterin. Ein unentbehrlicher Anhang zu dem beliebten und bewährten Kochbuche: Die Baierische Köchin in Böhmen, von derselben Verfasserin.* Prag 1835.

Schmeller, Johann Andreas: *Bayerisches Wörterbuch. Sammlung von Wörtern und Ausdrücken, die in den lebenden Mundarten sowohl, als in der älten und ältesten Provincial-Litteratur des Königreichs Bayern [...] üblich sind, mit urkundlichen Belegen nach den Stammsilben etymologisch-alphabetisch geordnet.* Theil 1. Stuttgart [u.a.] 1827.

Weiler, Sophie Juliane und Jakobine: *Augsburgisches Kochbuch. Zweiter Theil; eine Ergänzung des ersten Theils, zugleich aber auch ein für sich selbständiges Küchenwerk.* Zweite, einzig rechtmäßige Original-Aufl. Regensburg, Landshut 1835.

Zedler, Johann Heinrich (Hg.): *Grosses vollständiges Universal-Lexicon aller Wissenschafften und Künste, Welche bißhero durch menschlichen Verstand und Witz erfunden und verbessert worden.* Halle, Leipzig 1732-1754 (elektronische Ausgabe der Bayerischen Staatsbibliothek: http://www.zedler-lexikon.de).

Anmerkungen

Vorbemerkung

1 Wolfgang Albrecht (Hg.): *Gotthold Ephraim Lessing / Eva König. Briefe aus der Brautzeit 1770-1776.* Mit einem einleitenden Essay von Walter Jens. Weimar 2000, S. 431. — **2** Das Notizbuch umfasst acht Bogen à zwölf Blätter (Duodezformat, 10/16 cm). Das erste Blatt des ersten Bogens ist mit dem Einband verbunden, ebenso das letzte Blatt des achten Bogens. Diesem letzten Bogen fehlt zudem das achte Blatt, das herausgeschnitten wurde. Die Schnittkante zeigt allerdings, dass das Blatt beschrieben war. — **3** *Briefe aus der Brautzeit*, wie Anm. 1, S. 348-354. — **4** Hans Wiswe: *Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp.* München 1970, S. 13. — **5** Inga Wiedemann: *Herrin im Hause. Durch Koch- und Haushaltsbücher zur bürgerlichen Hausfrau.* Pfaffenweiler 1993, S. 31.

Lebensbild der Eva König

1 Oelker (2005); Raabe (2005). Die Angaben der im Folgenden genannten Kurztitel siehe im Verzeichnis der zitierten Literatur. — **2** Dass der dieser Korrespondenz zuerst gegebene Titel des ›Freundschaftlichen Briefwechsels‹ trivialisierend ist, darauf hat Dieter Hildebrandt aufmerksam gemacht. Hildebrandt, S. 379. — **3** Nisbet, S. 573. — **4** Raabe (2005), S. 19. Die gelegentlich fallenden französischen Wendungen in Eva Königs Briefen bestätigen dies. — **5** Oelker, S. 33. — **6** Schmidt, Bd. 2, S. 118. — **7** Oelker, S. 52. — **8** Vgl. Raabe (2005), S. 20. — **9** Ebd., S. 39. — **10** Ebd., S. 45. — **11** Um sie freilich zu zerstreuen. Brief vom 2. Juni 1775. Die Briefe zwischen Lessing und Eva König werden, da in verschiedenen Ausgaben vorhanden, nur mit Datum angeführt. — **12** Vgl. unter anderem Schmidt, Bd. 2, S. 118; Schulz, S. 359; Raabe (2005), S. 45; Oelker, S. 147. — **13** Hartwig, S. 5. — **14** Reisetagebuch, Albrecht, S. 349. — **15** Jens, S. IX. — **16** Schulz, S. 360. — **17** Vgl. Raabe (2005), S. 58. — **18** Ebd., S. 60. — **19** Nisbet, S. 618. — **20** Nisbet, S. 575. — **21** In dieser Zeit hätte sie die Kinder gern bei ihrer Familie in Heidelberg untergebracht – davon war ihr, mit Rücksicht auf die Hamburger Gläubiger, abgeraten worden, auch war das lange Reisen für Kinder damals noch gefährlicher als für Erwachsene. »Ich habe mit bekümmertem Herzen hundert Grillen und Pläne gemacht«, äußert sie am 29. Dezember 1771. Dass die Schulpension der Olimpe Henriette Molinié, in die die Kinder kamen, ihnen in dem langen Interim ohne elterliche Obhut förderlich gewesen ist, darf man mit Blick auf ihr späteres Schicksal bezweifeln. Lebenstüchtig wurde allein die Tochter Amalia (Malchen), vgl. vor allem Raabe (2005), S. 133-37. — **22** Raabe (2005), S. 63. — **23** Ebd., S. 58. — **24** Ebd., S. 85. — **25** Siehe die Anmerkungen bei Schneider, S. 300 f. — **26** Schneider, S. 241. Vgl. dazu Jasper, S. 77, der den Passus (ohne Hinweis) paraphrasiert. — **27** Schmidt, Bd. 2, S. 135. — **28** Jens, S. X. — **29** So Lessing selbst, 8. April 1774. — **30** Vgl. Jens, S. IX. — **31** Ebd. Vgl. von der Lühe, S. 29. — **32** An Karl Gotthelf Les-

sing, 1. Dezember 1776. — **33** Oelker, S. 228 u. 316. — **34** So Raabe (2005), S. 107. Nach Oelker, S. 243, fungierte Winkler allerdings als Strohmann für Hornbostel. — **35** Schneider, S. 243. — **36** So das »Wiener Diarium« vom 5. April 1775. — **37** Oelker, S. 246. — **38** Jens, S. XI. — **39** Oelker, S. 267. — **40** Die Literatur nennt sowohl die Summe von 800 wie von 900 Talern. Hagen, S. 70, spricht mit Verweis auf das herzogliche Dekret vom 17. Juni 1776 von exakt 909 Talern. — **41** Raabe (1997), S. 53. — **42** Ebd., S. 53 f.

Kochen im ausgehenden 18. Jahrhundert

1 Benker, S. 24. — **2** Ebd., S. 10 und S. 12 f. — **3** Ebd., S. 14. — **4** Ebd., S. 14. — **5** Ebd., S. 14. — **6** Ebd., S. 20. — **7** Ebd., S. 21 f. — **8** Ebd., S. 23. **9** Kirchhübel/Weber. — **10** Benker, S. 48. — **11** Ebd., S. 52. — **12** Neudecker, S. XI. — **13** Davidis, S. 10. — **14** Benker, S. 46. — **15** Schellhammer, S. 22 ff. (zit. nach: Benker, S. 43). — **16** Ebd. — **17** Benker, S. 44. — **18** Ebd., S. 44-46. **19** Ebd., S. 46. — **20** Ebd., S. 48. — **21** Ebd., S. 53. — **22** Ebd., S. 52. **23** Ebd., S. 52. — **24** Ebd., S. 41. — **25** Ebd., S. 42. — **26** Ebd., S. 32. — **27** Ebd., S. 31 f. — **28** Ebd., S. 58. — **29** Vgl. Benker, S. 59. — **30** Vgl. ebd., S. 67. **31** Benker, S. 55 f. — **32** Ebd., S. 57 f. — **33** Ebd., S. 41 f. — **34** Ebd., S. 42. **35** Wiswe, S. 77. — **36** Benker, S. 44 und Wiswe, S. 77 und S. 127 (Flusskrebse). — **37** Vgl. Benker, S. 79. — **38** Benker, S. 24. — **39** Ebd., S. 25.

Abbildungsverzeichnis

Rudolf Vierhaus
Was war Aufklärung?
(Kleine Schriften zur Aufklärung 7)
ISBN 978-3-89244-045-1

Monika Neugebauer-Wölk
Esoterische Bünde und Bürgerliche Gesellschaft
Entwicklungslinien zur modernen Welt im Geheimbundwesen des 18. Jahrhunderts
(Kleine Schriften zur Aufklärung 8)
ISBN 978-3-89244-189-2

Arno Schilson
»... auf meiner alten Kanzel, dem Theater«
Über Religion und Theater bei Gotthold Ephraim Lessing
(Kleine Schriften zur Aufklärung 9)
ISBN 978-3-89244-245-5

Wilfried Barner
Goethe und Lessing
Eine schwierige Konstellation
(Kleine Schriften zur Aufklärung 10)
ISBN 978-3-89244-408-4

Kenneth H. Ober
Die Ghettogeschichte
Entstehung und Entwicklung einer Gattung
(Kleine Schriften zur Aufklärung 11)
ISBN 978-3-89244-480-0

Karl S. Guthke
Lessings Horizonte
Grenzen und Grenzenlosigkeit der Toleranz
(Kleine Schriften zur Aufklärung 12)
ISBN 978-3-89244-641-5

Urte von Berg
Theodor Gottlieb von Hippel
Stadtpräsident und Schriftsteller in Königsberg. 1741-1796
(Kleine Schriften zur Aufklärung 13)
ISBN 978-3-89244-815-0

Alexander Košenina
Karl Philipp Moritz
Literarische Experimente auf dem Weg zum psychologischen Roman
(Kleine Schriften zur Aufklärung 14)
ISBN 978-3-8353-0076-7

Martin Keßler
»Dieses Buch von einem protestantischen Frauenzimmer«
Eine unbekannte Quelle von Lessings »Erziehung des Menschengeschlechts«?
(Kleine Schriften zur Aufklärung 15)
ISBN 978-3-8353-0432-1

Ingrid Strohschneider-Kohrs
Historische Wahrheit der Religion
Hinweise zu Lessings Erziehungsschrift
(Kleine Schriften zur Aufklärung 16)
ISBN 978-3-8353-0488-8